

Truthahn mit Alkohol

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 40 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 1 h

Zutaten

- * 2 Truthahnober- oder 4 Truthahnunterkeulen
- * Salz
- * großen schwarzen Pfeffer
- * Thymian
- * 4 dag Butter
- * 3-4 EL Weinbrand
- * 2 Zwiebel
- * 1/4 l Rotwein
- * 1/4 l Obers
- * 10 dag Preisbeerekompott
- * 50 dag frische Champignons
- * 1 EL Mehl
- * 1,2 EL Weinbrand

Zubereitung

Truthahnkeulen waschen, trocknen und mit Salz, Thymian würzen. In heißer Butter herum ca. 10-15 Minuten anbraten. Zwiebel schälen, würfeln, zugeben und kurz anbraten. Weinbrand zugießen und anzünden. Vorsicht! Es entsteht eine hohe Flamme, Rotwein zugießen und ca. 55 Minuten kochen lassen. Obers, Preisbeerkompott und die geputzten Champignons begeben und alles noch 10-15 Minuten garen lassen. Zum Schluss mit angerührtem Mehl binden und mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken.

Beilage:

Kartoffel, Rotkohl, Serviettenknödel.