



# Putenkeulen mit Espresso-Zimt-Trauben

 4 PERSONEN  90 MIN  SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 4 Puten-Unterkeulen
- **Unsere Butter**
- Salz, Pfeffer
- 4 Schalotten
- 2 Zimtstangen
- 500 g Weintrauben
- 2 Knoblauchzehen
- 1 l Hühnerbrühe
- 2 Tassen Espresso
- Weißwein
- Honig

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Keulen abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten vierteln und in einem Bräter mit den Zimtstangen und den Keulen in **Unsere Butter** anbraten. Die Trauben waschen und halbieren. Die Knoblauchzehen klein schneiden und mit den Trauben in den Bräter geben. Anschließend die Brühe und den Espresso hinzufügen und ca. 40 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
- 2** Zwischendurch immer wieder umrühren und Keulen wenden. Noch einmal ca. 10 – 15 Minuten ohne Deckel garen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Das Fleisch sollte innen zartrosa sein. Mit einem Schuss Weißwein abrunden. Die Soße mit etwas **Unsere Butter** binden und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage passen Baguette oder Rosmarinkartoffeln.

