Putenoberkeule in Rotweinsoße mit Schwammerlgemüse



Leckeres, weiches, aber würziges Schwammerlgemüse
Der österreichische Begriff „Schwammerl“ für die Beilage wurde bei diesem Rezept explizit so ausgewählt. Wer schon einmal in Österreich Urlaub gemacht hat und dort ein Schwammerlgemüse gegessen hat, wird sich beim Genuss dieses Gemüses auch sicherlich sofort daran erinnern. Denn es schmeckt wirklich genauso. Wie Schwammerl.

Allerdings werden Sie bei der Zubereitung dieses Gemüses Probleme haben, es im Original zuzubereiten. Denn die hierfür verwendeten Pilze gibt es weder im Supermarkt noch im Discounter, vermutlich nicht einmal auf dem Wochenmarkt. Es gibt sie nur zu der jetzigen Herbstjahreszeit im Wald zum Pflücken und Sammeln. Sie kommen also nur in den Genuss dieses phantastischen Schwammerlgemüses, wenn Sie einen Wald in unmittelbarer oder nicht allzu großer Entfernung an Ihrem

Wohnort haben.



Schöne Beringte Schleimrüblinge

Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie einfach Pilze, die Ihr Lebensmittelhändler derzeit anbietet und kochen Sie ein abgeändertes Pilzgemüse. Es wird aber mit Sicherheit nicht so lecker wie das Gemüse dieses Rezepts. Dazu schmecken Kulturchampignons und Konsorten einfach nicht kräftig pilzig genug.



Einige Dunkle Hallimasche

Der Hauptakteur ist eine Putenoberkeule. In einer Rotweinsoße mit etwas Gemüse in der Auflaufform im Backofen geschmort.

Und eine Besonderheit hat das Rezept. Würde ich Putenoberkeule in Rotwein schmoren und Pilze in anderer Flüssigkeit in einem Topf auf dem Herd, hätte ich im Endeffekt zwei verschiedene Soßen, die für das Gericht eine Soße zu viel sind.

Also hier einmal eine Abwandlung. Zuerst die Keule 2 Stunden in Rotwein mit Gemüse schmoren. Dann die Pilze in eben dieser Rotweinsoße noch 20 Minuten in einem Topf auf dem Herd garen. Putenoberkeule dabei bis zum Anrichten warmhalten. Und dann das Gericht servieren.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Putenoberkeule:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 2 EL Fleischgewürzmischung, auf der Basis von Paprikapulver
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Merlot
- Olivenöl

Für das Schwammerlgemüse:

- 12 dunkle Hallimasche
- 8 Beringte Schleimrüblinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rotweinsoße mit Gemüse der geschmorten Keule
- evtl. Rotwein zum Verlängern
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn. 20 Min.



Mit geschmorter Putenoberkeule
Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Putenoberkeule auf allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Salzen.

Backofen auf 140 °C Umluft erhitzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und wieder in die Schale geben. Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und Putenoberkeule auf allen Seiten kross und knusprig anbraten.

Keule in eine geeignete Auflaufform geben. Gemüse dazugeben, mit Merlot auffüllen, dass die Auflaufform etwa zur Hälfte gefüllt ist und zugedeckt auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pilze putzen. Dazu den leichten

Schleim der Schleimrüblinge mit einem frischen, feuchten Spültuch abwischen. Holzige Stiele entfernen. Hüte in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Hallimasche mit Stielen grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen. Putenoberkeule herausnehmen, Knochen entfernen, Keule halbieren und warmhalten.

Butter in einem Topf erhitzen und Hallimasche darin anbraten. Rotweinsoße aus der Auflaufform darüber geben, alles vermischen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Schleimrüblinge dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles vermischen und nochmals zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken.

Jeweils eine Hälfte der Keule auf einen Teller geben. Schwammerlgemüse mit Soße daneben geben. Soße auch über die Keule geben.

Servieren. Guten Appetit!