

Putenoberkeule mit super Kruste

Zutaten:

ca.1 Kg Putenoberkeule frisch

Salz, Pfeffer

Zaubergewürz von „Block House“ (bei Edeka Pape in Unna fast immer da!)

- Putenoberkeule säubern und abtrocknen
- mit Salz, Pfeffer und Zaubergewürz kräftig würzen
- in einen Bräter (leicht mit Öl bestrichen) legen, darauf achten, dass die Haut oben liegt
- bei 140°-150° Umluft ca. 60 Min backen (nach 45 min eine Garprobe machen! – es soll klarer Fleischsaft hervortreten)
- die letzten 5 min den Backofen auf 180° stellen