

Putenkeule mit Speck und Kartoffeln

1 Putenkeule, ohne Haut 800g

2 Knoblauchzehen

Pfeffer, frisch gemahlen

100 g Speck , in Scheiben

5 Zweige Rosmarin

20 natives Olivenöl

Salz

1300 g Wasser

400 g Kartoffeln, kleine Sorte, z.B. Drillinge, geschält

Putenkeule mit Knoblauch und etwas Speck spicken und pfeffern.

Varoma mit einem Stück Alufolie auslegen. Es sollte groß genug sein, dass die Putenkeule darin eingepackt werden kann. Rosmarinzweige auf der Folie verteilen und Putenkeule darauflegen.

Olivenöl über das Fleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Speckscheiben darauf verteilen und die Alufolie zu einem Päckchen verschließen.

Wasser und 1/2 TL Salz in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und die Putenkeule **50 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma kurz zur Seite stellen.

Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen. Varoma wieder aufsetzen und **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Vorsichtig testen, ob das Fleisch gar ist, falls nötig die Garzeit etwas verlängern.

Anschließend das Päckchen vorsichtig öffnen, Putenkeule herausnehmen, in Scheiben schneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und zu den Kartoffeln servieren.

Maren Janssen

Thermomix-Repräsentantin

Tel.: 02157/870680

Handy: 0175/2943896

Email: madebymaren@gmail.com

www.madebymaren.de