



Gegrillte Putenoberkeule

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 Putenoberkeule
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Orange
- 200 ml Rotwein
- 600 ml Geflügelfond
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 kg Kartoffeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 110 Minuten



Gegrillte Putenoberkeule

Zubereitung:

1. Als erstes die Putenoberkeule und das Suppengemüse in einen Bräter legen.
2. Dann Orangensaft, Rotwein und die Hälfte des Geflügelfonds angießen. Jetzt den Knoblauch schälen und kleinschneiden und die Putenkeule mit Knoblauch, einer Prise Salz und Pfeffer sowie Rosmarin würzen.
3. Anschließend den Bräter mit Alufolie abdecken und zusammen mit dem Suppengemüse bei 250 Grad (bei direkter Hitze), mit geschlossenem Deckeln für circa 45 Minuten grillen.





Gegrillte Putenoberkeule

4. Danach die Kartoffeln dazugeben, den restlichen Geflügelfond angießen und für weitere 30 bis 40 Minuten zugedeckt grillen.



5. Zum Schluss alles zusammen für 10 Minuten ohne Folie grillen. Jetzt nur noch die gegrillte Putenkeule anrichten und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Putenoberkeule



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de