WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat

## *Zutaten (für 4 Personen):*

4 Putenunterkeulen
3 EL Ketchup
5 EL Agavendicksaft
10 ml Chipotle Tabasco
1 TL Italienische Kräuter
1 EL Paprikagewütz (geräuchert)
1 l Geflügelfond
4 Maiskolben
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose Kidneybohnen
3 gegrillte Paprika (Glas)
1 EL Aceto Balsamico
Petersile
1 Zitrone
Salz und Pfeffer



## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 986 kcal, 23 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 66 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

150 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat

## *Zubereitung:*

1. 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.




2. Für die Marinade Ketchup, 3 EL Agavendicksaft, Chipotle Tabasco, italienische Kräuter, Paprikagewürz und eine Prise Salz und Pfeffer verrühren. Dann die Putenunterkeulen mit der Marinade bestreichen.



3. Geflügelfond in eine Grillschale geben, Putenunterkeulen obenauf legen und für 2 Stunden bei indirekter Hitze bei circa 200 Grad garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat



4. Danach Maiskolben mit etwas Öl bestreichen…



5. … und von allen Seiten grillen.



# Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat

6. Anschließend Mais abschneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden und danach zusammen mit Kidneybohnen, Paprika, 1 EL Öl, 2 EL Agavendicksaft, Balsamico, Petersilie und Zitronensaft mischen.



7. Gegrillte Putenunterkeulen auf dem Maissalat anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat




## 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-geflügel.de**