

Miso-Putenunterkeule vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

- 2 Putenunterkeulen
- 3 EL dunkle Misopaste
- 2 EL Sake
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Thymian
- 1 EL Honig
- 3 Knoblauchzehen
- 700 g Süßkartoffeln
- 16 Lauchzwiebeln
- 3 TL gerösteter Sesam



Nährwerte:

Pro Portion ca. 799 kcal, 12 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 69 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

Miso-Putenunterkeule vom Grill

Zubereitung:

1. Zuerst die Misopaste mit Sake, Sojasauce, Ingwer, Thymian, Honig und Knoblauch mischen.



2. Dann die Putenunterkeulen in eine Grillschale legen, rundherum mit der Marinade bestreichen und...



3. ...circa 2 Stunden bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden grillen.



Miso-Putenunterkeule vom Grill

4. Inzwischen die Süßkartoffeln waschen, in Spalten schneiden und nach etwa 75 Minuten zu den Putenunterkeulen in die Grillschale geben.



5. Die gegrillten Putenunterkeulen und die Süßkartoffeln vom Grill nehmen. Die Putenunterkeulen vor dem Anschneiden ruhen lassen. Inzwischen die geputzten Frühlingszwiebeln kurz von jeder Seite grillen.



6. Zum Schluss die Miso-Putenunterkeulen mit den Süßkartoffeln und den Frühlingszwiebeln anrichten, mit Sesam toppen und genießen!



Miso-Putenunterkeule vom Grill



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**