WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree

Zutaten (für 4 Personen):

1 Putenoberkeule
400 ml passierte Tomaten
250 ml Gemüsebrühe
4 TL Geflügelgewürz
1 TL Chili
2 TL Senf
2 EL brauner Zucker
Salz und Pfeffer
4 Süßkartoffeln
2 EL Butter
400 ml Milch
1 TL Zimt
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 681 kcal, 15 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 150 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree

Zubereitung:

1. Zuerst die passierten Tomaten, Brühe, Geflügelgewürz, Chili, Senf, Zucker und etwas Salz und Pfeffer vermischen.



2. Jetzt die Putenoberkeule in eine Auflaufform geben, die Sauce darüber geben und bei 150 Grad im Ofen circa 2 bis 2,5 Stunden garen.



3. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen und garen, mit Butter und Milch pürieren und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

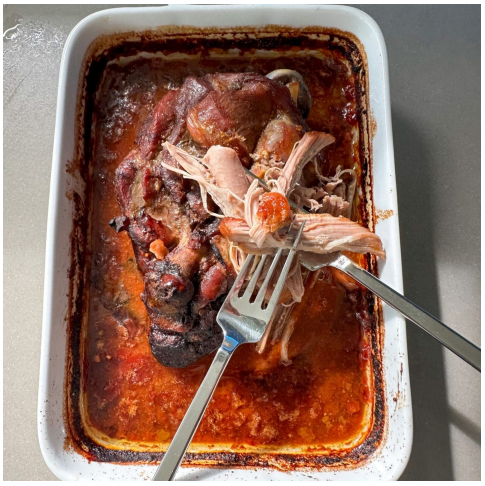
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree



4. Dann die Putenoberkeule aus dem Ofen holen, mit zwei Gabeln kleinzupfen und das zarte Pulled Putenfleisch mit der Sauce vermengen.



5. Pulled Turkey mit dem Süßkartoffelpüree anrichten, mit Petersilie toppen und genießen. Happy Thanksgiving!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree



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**