



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 circa 986 kcal, 23 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 66 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

150 Minuten



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.





Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat

4. Danach Maiskolben mit etwas Öl bestreichen...



5. ... und von allen Seiten grillen.



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!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Gegrillte Putenunterkeule mit Maissalat



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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