WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Süßkartoffelwaffeln mit Pulled Turkey

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenoberkeulen (je 1 kg)
4 EL Geflügelgewürz
800 ml Geflügelfond
500 g Süßkartoffeln
75 g Mehl
2 Eier
50 ml Milch
Salz und Pfeffer
2 TL Backpulver
70 g Magerquark
125 g Cranberrys
250 ml Orangensaft
100 g Gelierzucker (3:1)
200 g Marshmallow-Fluff
20 g Mini-Marshmallows
1 Lauchzwiebel



Nährwerte:

Pro Portion ca. 978 kcal, 25 g Fett, 87 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

200 Minuten (davon 3 Stunden Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Süßkartoffelwaffeln mit Pulled Turkey

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenoberkeulen in einer Auflaufform mit dem Geflügelgewürz einreiben und den Geflügelfond angießen.



2. Anschließend alles zusammen für circa 3 Stunden bei 180 Grad im Backofen garen.



3. Unser Tipp: Damit die Putenoberkeulen schön saftig werden, gelegentlich etwas von dem Fond angießen.

Süßkartoffelwaffeln mit Pulled Turkey



4. Als nächstes die Süßkartoffeln schälen, weichkochen und pürieren.

5. Dann das Süßkartoffelmus mit Mehl, Eiern, Milch, Salz, Pfeffer, Backpulver und Magerquark zu einem glatten Teig verkneten.



Süßkartoffelwaffeln mit Pulled Turkey

6. Jetzt den Süßkartoffelteig portionsweise in ein Waffeleisen geben und nacheinander ausbacken.



7. Danach die Cranberrys mit Orangensaft und Gelierzucker einkochen.



8. Die Putenoberkeulen nach Ende der Garzeit aus dem Backofen nehmen und mithilfe von zwei Gabeln zu pulled turkey auseinanderzupfen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Süßkartoffelwaffeln mit Pulled Turkey

9. Zum Schluss nur noch den Marshmallow-Fluff, die Cranberry-Sauce und das Pulled Turkey großzügig auf den Süßkartoffelwaffeln verteilen, alles mit den Mini-Marshmallows und den Lauchzwiebelringen toppen und genießen!





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**