WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Double Pulled Turkey Waffles

Zutaten (für 4 Personen):

2 Putenunterkeulen
2 EL Tomatenmark
2 EL Öl
50 ml Honig
1 EL Paprika edelsüß
750 ml Brühe
1 Ei
100 g Käse
Salz und Pfeffer
50 ml BBQ-Sauce
1 Römersalat
4 EL Joghurt-Dressing
3 Lauchzwiebeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 634 kcal, 19 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 72 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Double Pulled Turkey Waffles

Zubereitung:

1. Zuerst Tomatenmark, Öl, Honig und Paprikagewürz mischen und die Putenunterkeulen rundherum damit bestreichen.



2. Dann die Putenunterkeulen in eine feuerfeste Form legen, die Brühe angießen…



3. …und circa 90 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

Double Pulled Turkey Waffles



4. Anschließend die Putenkeulen aus dem Ofen holen und das Putenkeulenfleisch mit 2 Gabeln kleinzupfen.



5. Als nächstes die Hälfte des Putenkeulenfleisches und mit Ei, Käse und etwas Salz und Pfeffer mischen…



Double Pulled Turkey Waffles

6. …und im Waffeleisen ausbacken.



7. Jetzt nur noch das restliche Putenkeulenfleisch mit der BBQ-Sauce mischen…



8. …und Salat und Dressing verrühren.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Double Pulled Turkey Waffles

9. Zum Schluss das Putenkeulenfleisch und den Salat auf der Waffel anrichten und die Double Pulled Turkey Waffles mit Lauchzwiebeln genießen. Happy Turkey Day!





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**