Artikel vom 18.07.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gegrillte-putenunterkeulen

Gegrillte Putenunterkeulen



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):
4 Putenunterkeulen,
2 Zweige Thymian,
1 Stück Ingwer,
3 Knoblauchzehen,
3 EL weiße Misopaste,
1 EL Honig,
2 EL Sake,
1 EL dunkle Sojasauce,
700 g Süßkartoffeln,
16 Lauchzwiebeln,
3 TL gerösteten Sesam.

Zubereitung:
Thymian zupfen und hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und beides fein reiben. Alles mit Misopaste, Honig, Sake und Sojasauce zu einer Marinade vermengen. Putenunterkeulen damit von allen Seiten bestreichen, in eine Grillschale legen und über indirekter Hitze bei circa 150 °C und geschlossenem Deckel für etwa 2 Stunden grillen. Dabei jede halbe Stunde erneut mit der Marinade bepinseln. Nach dem Garen etwas

ruhen lassen. Süßkartoffeln putzen und in Spalten schneiden. Nach etwa 75 Minuten Grillzeit die Süßkartoffelspalten zu den Putenunterkeulen in die Grillschale geben, ebenfalls mit der Marinade bepinseln und gelegentlich wenden. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Lauchzwiebeln für 1 bis 2 Minuten auf den Grill legen, danach in die Aluschale geben und zu Ende garen. Putenunterkeulen aufschneiden, mit Gemüse und entstandenem Sud beträufeln. Zum Schluss nur noch mit Sesam bestreuen und genießen.

IDG