

Onepan Putenkeule vom Grill

Zutaten:

- 1 Putenkeule
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Hühnerbrühe
- 750 g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Als erstes werden das Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischt. Damit bestreiche ich dann die Putenkeule von allen Seiten sehr großzügig. Dabei lege ich sie schon in einen hohen Bräter.
2. Dann gehts auch schon am Grill weiter. Dieser wird für 200°C indirekte Hitze vorbereitet. Sind diese erreicht, kommt die Putenkeule schon mal in den Grill.
3. Dort lassen wir sie erst mal für 45 Minuten in Ruhe. Nach diesen 45 Minuten gebe ich die Hühnerbrühe in den Bräter. Außerdem bereite ich mir während dieser dreiviertel Stunde das Gemüse vor. Das heißt, die Kartoffeln werden geschält und in Spalten geschnitten, die Äpfel werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten und der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Die Äpfel gebe ich in den Apfelsaft, damit sie nicht Braun werden, bis wir sie brauchen.
4. Nach insgesamt 60 Minuten gebe ich nun das gesamte Gemüse und die Äpfel mit dem Apfelsaft in den Bräter, vermische alles miteinander und lege die Putenkeule oben auf.
5. So grille ich alles eine weitere Stunde, bis die Keule durch und die Kartoffeln weich sind.
6. Nach also insgesamt 2 Stunden oder einer Kerntemperatur von ungefähr 75°C ist dann alles fertig und es kann gegessen werden.

Guten Appetit,

Euer Andy