



## *Pulled Turkey von der Münsdorfer Landpute – Gerupfte Putenunterkeule mit Knoblauch-Honigglasur*

1	Stk	400-500 g Putenunterkeule
1	TL	Salz
1	TL	frisch gemahlenem Pfeffer
1	EL	getrockneter Thymian
2-3	Stk	Lorbeerblätter
1	EL	Sriracha oder 1 TL Cayennepulver (optional)
8-10	Stk	Knoblauchzehen
2	EL	Olivenöl
3	Stk	mittelgroße Zwiebeln, ge- schnitten in Keile
2	EL	Honig
150	ml	Geflügel-Fond vom Brunnenhof



**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Kochzeit: 2-3 Stunden**

### **Zubereitung:**

Für die Putenkeule den Backofen 180°C / Umluft 160°C vorheizen. Die Putenkeule mit Salz und Pfeffer würzen. In eine ofenfeste Auflaufform bei starker Hitze das Öl erhitzen, und die Keule auf jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten. Dann die Zwiebeln, Knoblauch, Sriracha, Honig und Thymian zufügen; Hitze zurückdrehen und für 2 Minuten sanft braten. Mit dem Geflügel-Fond ablöschen und die Lorbeerblätter zufügen. Deckel auflegen und im vorgeheizten Ofen für 2-3 Stunden braten. Regelmäßig mit dem Bratensaft begießen. Am Ende der Bratzeit, evtl. würzen, aber es sollte genug Salz von der Hühnerbrühe abgegeben sein. Wenn das Putenfleisch leicht auseinanderfällt auf eine Servierplatte legen und mit zwei Gabeln auseinanderziehen.

Das Pulled Turkey entweder direkt im Burger, im Wrap oder einfach so mit einem leckeren Salat genießen.

Guten Appetit!

[www.brunnenhof.bio](http://www.brunnenhof.bio)