

Pulled Turkey aus dem Dutch

Oven

Eine Marinade aus allen Gewürzen und Zutaten zubereiten.

Die Putenbrust in diese Marinade einlegen und einige Stunden marinieren lassen. Einen Tag zuvor einlegen empfiehlt sich.

Die Gemüsezwiebel schälen und in nicht allzu schmale Ringe schneiden. Diese dann als Unterlage in dem Dutch Oven auslegen. Darauf die Putenbrust legen und die Marinade mit hinzufügen. Die Gemüsebrühe hinzufügen.

Alles in einem Grill oder Backofen bei ca. 180 °C - 200 °C Umluft 3,5 Stunden garen lassen.

Die Putenbrust nach dem Garvorgang mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

Serviert wird das Fleisch entweder pur oder im Hamburgerbrötchen mit Krautsalat ... oder halt, wie ihr es mögt.

Falls etwas übrig geblieben sein sollte und es am nächsten Tag etwas zu trocken scheint, ein wenig Gemüsebrühe an das Fleisch geben und noch mal unterheben.



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Putenbrust
- 4 Gemüsezwiebel(n)
- 700 ml Gemüsebrühe

Für die Marinade:

- 3 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 4 Chilischote(n), getrocknete, klein gemörsert
- 6 EL Reiswein
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 6 EL Sojasauce
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 2 TL Senf
- 4 TL Tomatenmark
- 3 TL Paprikapulver, edelsüßes
- 2 TL, gehäuft Rosmarin
- 2 TL Oregano
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer