



Turkey leg mit Kartoffel-Maispüree

Zutaten (für vier Portionen)

2 Putenunterkeulen mit Knochen (je ca. 600 g)
Salz
1 Zitrone (unbehandelt)
2 EL Ahornsirup
Knoblauch
Rosmarin
Lorbeer
Piment
Pfefferkörner
4 EL Butter

Für Kartoffel-Maispüree

300 g Kartoffeln, geschält
100 g Butter
300 g Mais aus der Dose
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Haut der Putenkeulen am Knöchelgelenk einschneiden und das Gelenk freilegen. In einem Schnellkochtopf zwei Liter Wasser aufkochen. Die Abschnitte der Keulen hineingeben. Viel Salz, Zitrone, Ahornsirup, Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer, Piment und Pfefferkörner hinzufügen und aufkochen lassen. Die Keulen in dieser Lake unter Druck zehn Minuten vorgaren (ähnlich wie man es bei Schweinshaxen macht).

Möchte man keinen Schnellkochtopf verwenden, kann man das auch in einem großen Topf oder Bräter tun: Dann etwa 35 Minuten auf kleiner Flamme sanft köcheln lassen. Das Fleisch der Pute wird so vorgegart. Bei 220 Grad Celsius Grillfunktion die Keulen nun etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun fertigbacken. Gelegentlich wenden und mit Butter bestreichen.

In der Zwischenzeit das Kartoffel-Maispüree herstellen. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. In einem zweiten Topf Butter bräunen, den Dosenmais darin anschwitzen und den größten Teil mit einem Pürierstab glattmixen.

Kartoffeln mit dem pürierten Mais stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Restliche Maiskörner über das Püree geben und mit den Putenkeulen servieren. In den USA wird Turkey leg auch häufig „auf die Hand“ gegessen. Dann bekommt jeder eine eigene Keule – das ist dann aber eine echte XXL-Portion!

Nährwerte pro Portion

611 kcal – 40 g Fett – 34 g Eiweiß – 27 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.