



Rubrik: Geflügel

Puten-Oberkeule vom Grill

Lange hielt sich das Gerücht, dass Pute nicht für den Grill geeignet wäre. Beim direkten Grillen trifft dies auch zu. Allerdings lassen sich mit indirektem Grillen sehr schmackhafte Gerichte zaubern. Während die Putenbrust eher für Pastrami geeignet ist, eignet sich die Oberkeule hervorragend für die Zubereitung im Kugelgrill oder Smoker. Die Oberkeule hat zartes, dunkles Fleisch, einen höheren Fettgehalt und ist dadurch im Endergebnis saftiger. Auch die Haut kann knusprig gebräunt werden. Bei der Putenoberkeule lasse ich den Knochen drin.

Ich schneide die Haut vorsichtig, rautenförmig ein.

Man sollte darauf achten, gar nicht bzw. nicht zu weit in das Fleisch zu schneiden.

Da ich, wie in der Rezeptdecke beschrieben, meine Rubs ohne Zugabe von Salz herstelle, muss ich natürlich die Putenkeule erst einmal kräftig einsalzen. Danach rings herum mit Ronny's BBQ-Rub bestreuen und den Rub möglichst gleichmäßig einmassieren.

Nun wird die Putenkeule möglichst fest in Frischhaltefolie eingepackt und darf zum Durchziehen in den Kühlschrank. Wer mag, kann die Keulen natürlich auch vakuumieren.

Ich bereite die Oberkeulen bereits am Abend des Vortages vor. So bekommen die Aromen genügend Zeit zum Einwirken. Ich empfehle eine Ruhephase von 12 - 14 Stunden. Etwas länger ist auch kein Problem. Nehmt das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank um es temperieren zu lassen. Eine kleine Anmerkung von mir: Geht im Umgang mit rohem Putenfleisch sehr sorgsam um. Säubert eure Schneidebretter, Messer und Küchengeräte bevor sie wieder Kontakt zu anderen Lebensmitteln haben, um einer Salmonellen-Kontamination vorzubeugen. Jetzt heizt den Grill an und bereitet ihn für eine Brenndauer von mindestens 3-4 Stunden vor. Nach dem Anheizen bräune ich die Keulen über der direkten Hitze kurz an.

Ähnlich wie bei meinen Grillrippchen verfare ich auch mit der Putenkeule. Nach kurzem Anrösten lege ich Woodchips auf die Glut und räuchere die Keulen ca. 1,5 Stunden im indirekten Bereich. Dann werden diese in eine Edelstahlform gegeben und mit Alufolie fest verschlossen.

Nun dämpft ihr die Keulen in der indirekten Hitze noch einmal ca. 2 Stunden. Der Grill braucht nicht zu heiß sein. Etwa 120 - 130°C reichen aus.

Bei Pute empfiehlt es sich, mit einem Grillthermometer die Kerntemperatur zu messen. Diese darf auf keinen Fall unter 70°C liegen. Ich denke 80-85°C sind optimal.

Nun wird die Pute ausgepackt und wer mag, kann die Hautseite noch auf der direkten Hitze knusprig bräunen.

Lasst die Pute vor dem Anschneiden noch ein paar Minuten ruhen. So vermeidet ihr, dass das Fleisch beim Anschnitt zu sehr austrocknet. Die Garzeiten können je nach Größe und Gewicht variieren.

