

# Pulled Turkey

## Zutaten:

1,5 kg Putenoberkeule  
Salz & Pfeffer  
Paprika  
Schale mit Wasser  
500 ml BBQ-Soße nach Wahl



Zur Zubereitung benötigen Sie einen Grill mit Deckel.

Die Putenoberkeule mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, auf einem Gitterblech mit einer Schale Wasser darunter bei ca. 110 °C garen, bis eine Kerntemperatur von 85°C erreicht ist.

Dann die Keule aus dem Grill nehmen. Jetzt können Sie den Knochen sehr leicht aus dem Fleisch ziehen. Zum Schluss rupfen bzw. pullen Sie das Putenfleisch und vermischen es mit der BBQ-Soße.

Sehr lecker schmeckt es im Fladenbrot mit Zaziki. Es passt allerdings auch hervorragend zu Salat mit Baguette.

Viel Freude beim Zubereiten und einen guten Appetit!

