

Barbecue-Putenflügel mit gegrillten Eiertomaten

Zutaten für 4 Personen:

Barbecue-Putenflügel:

4 Putenflügel à 200 g
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
250 ml Ketchup
125 ml kohlenensäurehaltige Limonade
4 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 EL Vollrohrzucker
2 EL körniger Senf
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Eiertomaten:

500 g Eiertomaten
1 rote Zwiebel
5 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
½ Bund Rosmarin
1TL Zucker



Zubereitung:

Für die Barbecue-Sauce Gemüsezwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Das Rapsöl erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren etwa 10 Minuten goldbraun braten. Ketchup, Limonade, Zitronensaft, Vollrohrzucker und Senf einrühren, aufkochen und bei niedriger Hitze 10-15 Minuten einkochen, bis die Sauce leicht andickt. Die Putenflügel waschen, trockentupfen und mit einem Messer an der Fleischseite mehrmals etwa einen Zentimeter tief einschneiden. Dünn mit Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und vor dem Grillen 20-30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Putenflügel bei indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 50-60 Minuten grillen, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt. Dabei immer wieder mit der Barbecue-Sauce bepinseln. Vom Grill nehmen und 3-5 Minuten ruhen lassen.

Für die gegrillten Eiertomaten die Tomaten halbieren. Die rote Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel vierteln. Alles in einer Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen und auf einem Grillblech verteilen. Bei indirekter, mittlerer Hitze grillen, bis die Tomaten schrumpelig und stellenweise braun werden.