



Titanen-Keule mit Kumpir und Grilltomaten

1 WIESENHOF Chicken Schmiede Titanen-Keule
4 große Backkartoffeln à ca. 300 g
3 Knoblauchzehen
Öl zum Bestreichen
4 Fleischtomaten oder Ochsenherz-Tomaten
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
2 TL Honig
2 EL Butter
100 g geriebener Käse
Salz, schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Backkartoffeln waagrecht halbieren, Schnittflächen mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, mit Knoblauchscheiben belegen und wieder zusammensetzen. Kartoffeln rundherum mit Öl einreiben, salzen und einzeln in Alufolie wickeln.

Schritt 2

Tomaten waschen und waagrecht halbieren, den Strunk entfernen. Thymianblättchen von den Stielen streifen. 1 Knoblauchzehe in eine Schüssel pressen, mit Olivenöl, Honig, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer zum Kräuteröl verrühren.

Schritt 3

Titanen-Keule und Backkartoffeln bei indirekter Hitze (ca. 180 -200°C) und geschlossenem Deckel ca. 80 Minuten garen, bis die Keule vollständig durchgegart ist. Kartoffeln nach der Grillzeit auswickeln, Schnittflächen mit einer Gabel auflockern. Das Innere der Kartoffeln mit den Knoblauchscheiben, Butter, geriebenem Käse, restlichem Thymian, Salz und Pfeffer vermengen.

Schritt 4

Tomaten auf den Schnittflächen mit Öl einpinseln und mit den Schnittflächen nach unten direkt auf dem Grill oder auf Grillschalen 3 - 5 Min. grillen. Die Schnittflächen der Tomaten sofort mit dem Kräuteröl beträufeln.

Schritt 5

Titanen-Keule mit Kumpir und Grilltomaten genießen.