



Pute à l'Orange

Zutaten für 8 Personen:

1 Pute (ca. 4 kg)

Salz, Pfeffer

2 geschälte Orangen

250 g geschälte Maroni

250 ml Sahne

Zubereitung:

Pute mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Orangen in die Pute bzw. „unter die Haut“ legen. Maroni auf der Bratform verteilen und bei 190 bis 200 °C ins vorgeheizte Backrohr geben. Nach 20 Minuten die Temperatur auf 160 bis 170 °C reduzieren.

Während der Bratdauer von ca. 3 bis 3,5 Stunden regelmäßig mit Geflügelfonds, Bier oder Rotwein übergießen. Wenn die Pute fertig ist, den Bratensaft und die Maroni passieren und mit Sahne kurz aufkochen. Sofort servieren.

Noch ein kleiner Tipp: Die Pute bei zu rascher Bräunung mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit!