



Gefüllte Pute

TIPP: Pute einen Tag vorher mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Paprika innen und außen würzen!

Füllung 1: Pute mit Kastanien und säuerlichen Äpfeln füllen und mit Spagat zubinden.

Füllung 2: 20 dag Semmelwürfel, 12 dag weiche Butter, 1 Zwiebel angeschwitzt, 25 dag Champignons, 2 EL gehackte Petersilie, 1 Ei, Salz und Pfeffer. Zutaten vermengen, einfüllen und die Pute mit Spagat zubinden.

Füllung 3: 20 dag geschälte und gekochte Maroni, Semmelknödelfülle, 2 EL Rosinen, 2 Stauden Stangensellerie, 1 Apfel, 200 ml Apfelsaft.

Zubereitung

Gewürzte und gefüllte Pute im vorgeheizten Backrohr bei 190 bis 200 °C ca. 20 Minuten braten. Dann Temperatur auf 160 bis 170 °C zurückschalten und ca. 3 - 3,5 Stunden fertig garen. Während des Bratens die Pute regelmäßig mit Geflügelfonds, Wein oder Bier übergießen.

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

Guten Appetit!