

## www.sutikocht.at

### Pute im Ganzen gebraten

Auch in Vorarlberg wird immer öfter eine ganze Pute gegrillt - und nicht nur zum Amerikanischen Thanksgiving. Das haben mir Judith und Klaus vom Putenhof-Flatz in Hard bestätigt. Die Zubereitung ist wirklich einfach und ohne viel Aufwand. Hier meine ersten Erfahrungen:

Zeitaufwand: ca. 3,5 Stunden

ca. 12 bis 14 Personen



### Putenbraten

Ca. 6 kg Pute im Ganzen

auf Zimmertemperatur bringen

(d.h. einige Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank legen). Nun mit

Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Rosmarin, Paprikapulver, Knoblauchpulver

und auf Wunsch

je 1 Prise Curry, Ingwer, Kreuzkümmel, Zucker und Chili

die Pute einreiben (das kann auch schon 1 oder 2 Tage vorher gemacht werden).

3 große Zwiebel

grob zerteilen und auf ein tiefes Backblech verteilen.

1 große Zwiebel und 1 Apfel

halbieren, in die Pute legen und auf die Zwiebeln aufs Backblech legen. Mit

1/4 Weißwein und 1/2 l Gemüsesuppe

untergießen und bei ca. 150 Grad für ca. 2,5 Stunden ins Backrohr schieben.

Immer wieder Wasser oder ungesalzene Suppe nachgießen.

Vor dem Servieren den Saft in ein Töpfchen gießen und den Truthahn noch für ca. 20 Minuten bei 250 Grad Heißluft goldbraun braten.

Beim Aufschneiden zuerst die Schenkel und Flügel abtrennen, danach können von der Brust einfach Scheiben abgeschnitten werden.

**Für eine knusprige Haut rührt Judith gerne Cognac in zerlassene Butter und pinselt damit vor den letzten 20 min backen die Pute ein.**