

Weihnachtliche Putenrezepte



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 Äpfel 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 220°C ca. 20 min. braten. Dann Temperatur auf 170°C zurückschalten und ca. 3 - 3,5 Std. 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!



Weihnachtliche Putenrezepte



Geflügel-Reis-Salat "Maharani"

Zutaten für 4 Personen:

Reste vom Putenbraten
250 g körnig gekochter Reis
je 1/2 grüne, gelbe und rote Paprika
1-2 Essiggurken
1 kl Dose Ananas
1 Dose Mais
nach Wunsch ein Zwiebel

Salatsauce:

Saft einer Zitrone (oder Essig nach Wunsch)
4-5 EL Sonnenblumenöl
1 Messerspitze Curry
Salz
1 TL Mango-Chutney

Zubereitung:

Bratenfleisch mit dem kalten Reis und den kleingeschnittenen Paprika und Essiggurken vermengen. Dann die Ananas und den Mais dazu geben.
Am Schluß mit der Salatsauce gut vermischen.

Guten Appetit!



Weihnachtliche Putenrezepte



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 220°C ins vorgeheizte Backrohr geben. Nach 20 min. die Temperatur auf 170°C reduzieren.

Während der Bratdauer von ca. 3 - 3,5 Std. 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!



Weihnachtliche Putenrezepte



Putte im Eisberg

Zutaten für 4 Personen:

Reste vom Putenbraten
1 Eisbergsalat
verschiedene Dipsaucen

Zubereitung:

Putenbraten in Scheiben schneiden und zwischen Salatblätter sandwichartig auflegen. Dazu verschiedene kalte Dipsaucen servieren.

Guten Appetit!

