

Weihnachtsputen-Rezept

Zutaten: (für ca. 5 Personen)

1 Große Pute
100 g Butter in Stücke
Salz und Pfeffer



Für die Sauce:

Leber, Hals, Herz und Lunge von der Pute
½ Knolle Sellerie, fein gewürfelt
2 Möhren, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
200 ml weiß Wein
300 ml Geflügelbrühe
2 EL Thymian, frisch oder getrocknet
Zucker, Salz, Pfeffer
1 EL Butter
2 EL Olivenöl
1 Glas Sauce (Cranberry Sauce) optional

Für die Füllung:

50 g Butter
1 große Zwiebel, fein geschnitten
200 g Speck, geschnitten
1 kl. Dose Mais
4 EL Petersilie, frisch, gehackt
2 TL Salz und Pfeffer
1 TL Kräuter getrocknet (nach Belieben)
250 g Brot ohne Kruste- in mittelgroße Stücke geschnitten
2 kl. Eier, verquirlt

Pute:

Vorsichtig die Haut über dem Brustfleisch lösen und kleine Butterstücke unter die Haut schieben. Nicht einfach einschneiden, sondern über die Halsöffnung arbeiten. Schnitte in der Haut begünstigen den Austritt von Fleischsaft und sollten daher vermieden werden.

Füllung:

Zwiebel und Speck in Butter glasig dünsten. Dann in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten (außer den Eiern) gut miteinander verarbeiten. Die Eier nun noch rasch unter die Masse heben. **Tipp:** Pute nicht bis zum Bersten füllen, da die Füllung während des Garens quillt. Pute mit Zahnstochern verschließen.

Garzeit:

50-60 Min./kg bei 170 Grad. Pute mit Alufolie abdecken und auf einen Rost legen, darunter ein tiefes Backblech schieben. In der Zwischenzeit ein Gemisch aus Rosenpaprika und Öl herstellen, eine ½ Stunde vor Ende der Garzeit die Alufolie entfernen. Die Backtemperatur auf 240 Grad (evtl. Grillfunktion) erhöhen. Die Pute mit dem Paprikagemisch bepinseln (1-2x wiederholen), Pute dabei wenden. Geflügel ist gar, wenn beim Einstechen der austretende Saft hellbraun und nicht mehr rosa ist. Die Kerntemperatur liegt bei ca. 80-85 Grad (bei Verwendung eines Fleischthermometers).

Ca. 1 Stunde vor Ende Garzeit die Puteninnereien in einem großem Topf mit Butter und Olivenöl anbraten, bis sie braun sind und leicht am Topfboden ansetzen. Das fein gewürfelte Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und Geflügelbrühe hinzugeben, salzen, pfeffern, Thymian und eine Prise Zucker zugeben. Mindestens eine ½ Stunde ohne Deckel kochen lassen, damit der Fond reduziert und richtig durchzieht.

Die Innereien herausnehmen und die Soße mitsamt dem Gemüse pürieren. Cranberry-Soße (optional) dazugeben und abschmecken.

Vorsicht:

Beim herausnehmen der Pute hat sich noch Fleischsaft gebildet, der noch nicht ausgelaufen ist. Die Pute vorsichtig auf dem Rost und über dem Backblech hin und her bewegen, „kippen“, damit der Fleischsaft im Blech aufgefangen wird. Fett vom Fleischsaft trennen und zur Sauce geben. Die Pute auf eine Servierplatte legen, die Füllung in einer separaten Schüssel servieren.

Viel Spaß beim nachkochen
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Lämmle!!!

