



Weihnachts-Pute

Ein stolzer Vogel von 7½ kg zum Fest.
Die Pute ist zart und saftig – die kräftige, fruchtige Sauce köstlich. Ein gelungenes Weihnachtsessen!

6 – 8 Personen

ZUTATEN :

1	Pute à 7,5 kg
2 EL	ausgelassene Butter
300 g	fetter Speck (in großen Scheiben)
800 ml	Geflügelfond
4	Äpfel (halbiert)
4	Zwiebeln (halbiert)
2	Zweige Beifuß
2	Zweige Thymian
10 Stk.	Piment
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 – 2 TL	Tomatenmark
	brauner Soßenbinder

Entsprechend der Größe der Pute jeweils die Mengen der Zutaten prozentual angleichen!

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. – Die Pute waschen und gut abtrocknen. Von innen und außen gut salzen und pfeffern. Zwiebel und Apfel großzügig würfeln und mit einem Zweig Beifuß in die Pute geben. Bauchhöhle mit Zahnstochern fixieren und zubinden. Flügel und Keulen fest an den Körper binden.

2 Die Pute rundum mit der ausgelassener Butter bepinseln. Dann die Brust und die Keulen mit dem Fetten Speck belegen und festbinden. (Eine Pute ist sehr mager und kann schnell trocken werden. Deshalb ist der Speck ist zwingend notwendig).

3 In die Fettpfanne des Backofens 400 ml Geflügelfond geben. 2 geviertelte Äpfel und 2 geviertelte Zwiebeln sowie einen kleinen Zweig Beifuß, 2 Zweige Thymian und die Pimentkörner einlegen. – Pute mit der Brustseite nach oben in die Fettpfanne setzten und entsprechend ihrer Größe, man rechnet 40 – 50 Minuten pro Kilogramm auf der untersten Schiene braten. – Die Pute alle 20 – 30 Minuten mit dem Bratensaft übergießen und immer wieder etwas Fond zugießen. – Eine Stunde vor Ablauf der Bratzeit den Speck entfernen. Eine viertel Stunde vor Schluss die Pute mit kaltem Salzwasser bepinseln und evtl. auf Grillfunktion umschalten.

4 Die gare, gut gebräunte Pute aus der Fettpfanne herausheben und den Bratensaft durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Pute wieder zurück in die Fettpfanne in den abgeschalteten Ofen geben und warm halten, bis die Sauce zubereitet ist. – Fett vom Bratensaft abschöpfen. Den Bratensaft zurück in einen Topf gießen, einen Teelöffel Tomatenmark unterrühren und nach Gusto noch einkochen. Bratensaft leicht mit etwas braunem Soßenbinder binden.

SERVIEREN : Pute tranchieren und die Teilstücke auf einer gut vorgewärmten großen Servierplatte, die Sauce in einer Sauciere mit Beilagen, wie Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln, Rotkohl etc. auftragen.

ANMERKUNG : Zum Braten der Pute genügend Zeit einplanen. Bei einem größeren Vogel (wie der im Bild vorgestellte von 7,5 kg) benötigt etwa 6 Stunden! – Da heißt es früh aufstehen!

TIPP : Reste der Pute eignen sich vorzüglich für einen winterlichen Geflügelsalat mit Orangen-Mayonnaise und Apfel.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com