

Braten Rezepte

Gefüllter Puter

Anzahl: 8 Personen

Gattung: Braten, Geflügelgericht, Pute

1	Pute (ca. 4,5 kg)		Pfeffer
	Salz	2	Essl. Öl
			Füllung
750 g	Putenleber	1	Pack. (370 g) Preiselbeeren
20 g	Butter oder Margarine	2	Eier
	Salz	1/4 Liter	Brühe (Instant)
	Pfeffer	1	B. Sahne
1 kg	Apfel	1	Essl. Sojasauce
1	Bund Petersilie		-4 El. dunkler Soßenbinder.

Pute waschen, gut trocken tupfen, die Sehnen unten am Knochen der Keulen lösen und herausziehen. Die Pute innen mit Salz und Pfeffer würzen. Putenleber in feine Würfel schneiden, Fett in einer Pfanne zerlaufen lassen, die Leber auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Einen, halben Apfel zur Seite legen. Die übrigen Äpfel waschen, vierteln, entkernen, mit der Schale grob raspeln. Petersilie hacken. Leber, Äpfel, Petersilie und Preiselbeeren (2 Tl. Preiselbeeren zurücklassen) miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, Eier unterrühren. Die Pute mit der Leber-Apfel-Füllung füllen, die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn zubinden. Flügel und Schenkel zusammenbinden. Die Pute mit Öl bepinseln, mit der Brust nach oben in einen großen Bräter oder in die Fettpfanne legen, ca. 1/8 l Wasser angießen, ca. 3 1/2 Stunden braten.

Schaltung:

180-200°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Nach der Hälfte der Bratzeit die Pute wenden. Während des Bratens evtl. noch einmal 1/8 l Wasser angießen, 10 Min. vor Ende der Bratzeit die Pute mit kaltem Salzwasser bepinseln, damit die Haut schön kross wird. Nach der Bratzeit das Geflügel aus dem Ofen nehmen. Bratenfond mit heißer Brühe lösen, in einen Topf gießen, Sahne zugeben, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Den halben Apfel in Spalten schneiden, kurz in kaltes Salzwasser tauchen, damit die Apfelspalten weiß bleiben, auf die Pute legen, mit den restlichen Preiselbeeren garnieren. Dazu schmeckt Wirsing-Gemüse mit Maronen.