

Rezepte

Weihnachtspute/ Turkey

Dieses Rezept ist mein Standard- Rezept für die Niedertemperatur- Zubereitung von Geflügel. Durch das Garverfahren bleibt auch eine große Pute sehr saftig und wird niemals trocken.

Ich variiere lediglich in der Füllung ein wenig. Der Spekulatius ergibt ein tolles Saucen- Aroma. Die Vorgar- Zeit muss entsprechend der Größe nur etwas angepasst werden. Babypute, Gans oder Ente 1 Stunde, Pute von 6kg etwa 1,5 Stunden vorgaren.

Zutaten für die Weihnachtspute von cirka 6kg :

- Salz 20g
- Pfeffer (reichlich)
- 1 Apfel
- 1 „Spekulatius“- Kekse je nach Putengröße
- 50g Butter
- 3/4 l Wasser
- Schmand oder saure Sahne
- Etwas Mehl
- Etwas Weißwein für die Sauce
-

Am Vortag die Pute gut waschen und trocknen lassen. Ich persönlich verwende nicht die Innereien. Die Pute **innen und außen** stark salzen und gut pfeffern.

Den Apfel komplett in die Pute stecken und den Rest der Pute mit Spekulatius- Keksen auffüllen. Die Pute beispielsweise mit Rouladennadeln verschließen, sodass nichts herausfällt.

Am Vorabend des Essens (20:00 Uhr) die Pute in einen Bräter legen, Wasser und Butter dazugeben und den Deckel schließen.

Abgedeckt in den Ofen bei 200°C schieben und 1,5 Stunden **abgedeckt** vorgaren.

Maximal 1x mit dem Wasser aus dem Bräter überschöpfen.

Den Ofen ausschalten und die Tür des Ofens bis zum nächsten Tag geschlossen lassen!!

Am nächsten Tag den Bräter öffnen und die Pute sehr vorsichtig herausnehmen.

Die Pute auf einen Rost legen und etwa 1 Stunde bei 200°C- 210°C im Ofen bräunen lassen.

Den Bratenfond aus dem Bräter kurz durchpürieren und mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach aufkochen, Schmand und Mehl in etwas Wasser verquirlen und die Sauce damit binden.

