

Freiland Pute geräuchert

Zutaten

- 1 geräucherte Pute*
- 0,5 L weißer Landwein*
- Puten-Räucherbrust-Gewürz*
- 2 Zwiebeln*
- Kräuter
- Butter*

*Diese Zutaten bekommen Sie in unserem Hofladen



Zubereitung

Die geräucherte Pute mit kaltem Wasser von innen und außen waschen, dann trocken tupfen. Nun würzen Sie die Pute von innen und außen mit der fertigen Räucherbrust-Gewürzmischung und legen sie mit dem Rücken auf die Fettpfanne Ihres Backofens.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln legen Sie in die Fettpfanne und gießen etwa einen halben Liter Landwein in das Blech. Das Ganze decken Sie mit der Alufolie zu, die unter dem Rand des Bleches fest verschlossen wird. Das fertige Blech schieben Sie in den Ofen und garen die Pute bei ca. 150 °C mit Heißluft oder Umluft. Die Garzeit richtet sich nach dem Gesamtgewicht und beträgt bei:

5 -6 kg ca. 3,5 Std.

7- 8 kg ca. 4 Std.

10-12 kg ca. 5 Std.

16 kg ca. 6 Std.

Nach dieser Garzeit entfernen Sie die Alufolie und überbräunen den Braten bei **180 °C**. Während dieser Bräunungsphase bestreichen Sie die Pute mehrmals mit Butter und übergießen Sie mit dem Bratensud.

Ihre Weihnachts-Pute ist fertig, wenn die Kerntemperatur in der Keule von ca. 80 °C und in der Brust von ca. 70 °C erreicht ist. Vor dem Tranchieren sollte der gelungene Braten noch mind. 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen.

Servieren Sie die geräucherte Pute mit Salaten Ihrer Wahl, Brot, gratinierten Kartoffeln und der Meierhof Cumberlandsaucen oder unseren Chutneys. Wir empfehlen dazu den trockenen Grauburgunder aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282