

## PUTE

- 2,6 kg Pute, junge
- ½ Bund Beifuß
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel(n)
- Salz und Pfeffer
- 1,75 Liter Wasser
- 20 g Butter, flüssig
- 3 EL Mehl oder Soßenbinder, für die Soße
- Gewürze, (für die Soße)
- Paprikapulver
- evtl. Wein, rot

Pute waschen (innen sowie außen) und gründlich trocken tupfen. Falls Innereien vorhanden, diese entfernen und anderswo weiterverwenden.

Innen sowie außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und alles ordentlich einmassieren.

Apfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke zerkleinern.

Zwiebel von der Schale befreien und wie den Apfel grob zerkleinern.

Zuerst den Beifuß in die Pute geben und dann die Apfel- sowie Zwiebelstücke.

Ist die Pute fertig gefüllt, diese mit Rouladennadeln verschließen oder zunähen.

Pute nun in eine Fettpfanne geben (auf dem Rücken liegend) und diese dann mit 1 Liter Wasser befüllen.

Pute nun in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben und wie folgt verfahren:

- Ofen nach 10 Minuten auf 180°C Ober/Unterhitze runter schalten
- > Pute 30 Minuten bei dieser Temperatur braten lassen

- Ofen nun auf 160°C Ober/Unterhitze runter schalten und die Pute auf die Brustseite legen

10  
30

## PUTE

60 -> Pute 60 Minuten bei dieser Temperatur braten

--> hier die Pute nach 20 Minuten mit dem Sud in der die Pute liegt übergießen; nach weiteren 20 Minuten die Pute mit 10g der flüssigen Butter bepinseln

80 -Ofen nun auf 140°C Ober/Unterhitze runter schalten und die Pute wieder auf die Rückenseite legen

-> Pute 80 Minuten bei dieser Temperatur braten

--> hier die Pute 2x nach jeweils 30 Minuten mit dem Sud, in der die Pute liegt übergießen; nach weiteren 20 Minuten die Pute mit den restlichen 10g der flüssigen Butter bepinseln

- als letztes den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze hoch schalten und die Pute 20 Minuten knusprig und goldgelb braten; diese aus der Fettpfanne rausnehmen und auf ein Bratenrost setzen

-> die restlichen 250ml Wasser mit gut 1-2 TL Salz vermischen und über die Pute gießen; so wird die Haut knuspriger

Nach Ende der Backzeit den Ofen ausschalten und die Pute 15 Minuten darin ruhen lassen.

Die Fettpfanne herausnehmen und aus dem Sud eine Soße kochen.

Hier entweder 3 EL Mehl oder 3 EL dunklen Soßenbinder hinein geben, damit die Soße fein sämig wird. Nach Belieben die Füllung hineingeben.

Nun nach Belieben und Geschmack würzen.

(Ich verwende gerne Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Zimt für den weihnachtlichen Geschmack, Lorbeerblätter und Piment)

Gerne kann als besondere Verfeinerung Rotwein hineingegeben werden, das gibt eine gewisse Würze; wir mögen es aber nicht so sehr daher lassen wir den Rotwein weg.)

Pute nun aus dem Ofen nehmen und tranchieren bzw. zerteilen.

Die Füllung herausnehmen und wenn man es mag, in die Soße geben.

Wer mag, kann sie nun so servieren oder die Stücke nochmals kurz in der Soße ziehen lassen (hier ist die Haut der Pute dann aber nicht mehr so knusprig).

Insgesamt brät die Pute gute 215 Minuten, also mehr als gute 3,5 Stunden.