

Festtagspute aus dem Backofen

Zutaten

Eine Pute von Hartmanns Putenhof
(pro Person ca. 500g Gewicht)

1 Essl. Salz

1 Teel. Pfeffer

1 Essl. Paprikapulver
Öl

Füllung

500g alte Semmeln in Scheiben

200ml warme Milch

4 Eier

Petersilie

Röstzwiebeln

Innereien



Zubereitung

Die Pute rundherum mit einer Marinade aus Paprika, Salz, Pfeffer und Öl einstreichen und bei 150°C im Backofen durchgaren.

4kg-Pute: ca. 2,5 Stunden

5kg-Pute: ca. 3 Stunden

6kg-Pute: ca. 3,5 Stunden

Gefüllte Variante

Die Füllung aus Semmeln, warmer Milch, Eiern, Petersilie, Röstzwiebeln und den kleingeschnittenen Innereien gut vermengen und in die Bauchhöhle geben, die Pute ebenso mit der Würzmischung einstreichen und im Backofen bei 150°C durchgaren (+ ½ Std).

Guten Appetit

Mal was anderes?

Geben Sie in die Pute 2-3 halbierte Zitronen und würzen Sie sie mit einer leichten Marinade aus Salz, Pfeffer und Rosmarin in Öl.

Noch ein Tipp

Die Semmelfüllung kann auch in die Taschen zwischen Brust und Haut gefüllt werden.

Hierzu einfach vorsichtig eine Hand von der Bauchöffnung aus unter die Brusthaut schieben, so dass die Haut von der Brust gelöst wird und eine Tasche entsteht. Diese dann mit der Semmelfüllung oder auch mit Kräutern füllen.