

# Festtagspute in Orangensauce

## Zutaten

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

- 2 Orangen
- 200ml Orangensaft
- 400ml Brühe
- 1 Essl Honig
- 2 Essl Sojasauce
- 1 Teel Salz
- 3cm Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1 Teel Nelken
- 2 Zwiebeln



## Zubereitung

Den Honig, die Sojasauce, Salz und einen Schuss Orangensaft zu einer Marinade verrühren und die Pute rundherum damit einstreichen. Die Zwiebeln vierteln und in eine Fettpfanne betten. Den Ingwer und die Orangen in Scheiben, die Zimtstange und die Nelken ebenfalls verteilen und die Pute darauf setzen. Mit dem restlichen Orangensaft und der Brühe aufgießen und bei 150°C im Backofen durchgaren.

4kg-Pute: ca. 2,5 Stunden

5kg-Pute: ca. 3 Stunden

6kg-Pute: ca. 3,5 Stunden

*Guten Appetit*

## **Als Beilage empfehlen wir**

Kartoffelknödel und Apfel-Rothkohl

### **So bekommen Sie eine leckere Sauce**

Die Pute nach dem Garen von ihrem Zwiebelbett nehmen und den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf drücken. Die Pute wieder warm stellen und die Sauce zum Kochen bringen. Mit einem Stück gefrorener Butter und nach Belieben mit Sahne verfeinern, anschließend nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.