WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf

Zutaten (für 4 Personen):

1 Pute (ca. 3,5 kg)
250 g Butter
400 ml Geflügelfond
1 Hokkaido Kürbis
300 g Äpfel
75 g Rosinen
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
150 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
1 TL Stärke
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1404 kcal, 52 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 68 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 150 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf

Zubereitung:

1. Die ganze Pute mit 4 EL geschmolzener Butter bestreichen, salzen und pfeffern und mit dem Fond bei 180 Grad circa 2,5 Stunden garen.



2. Restliche Butter – bis auf 1 EL – schmelzen,…



3. …mit Kürbis, Apfel und Rosinen mischen und für die letzten 45 Minuten mit in den Ofen geben.

Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf



4. Kürbis und Apfel grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Zwiebel in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen.



Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf

6. Preiselbeeren und Geflügelfond aus dem Bräter dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke andicken.



7. Ganze Pute anrichten, mit gehackter Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**