



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



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.



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!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Kürbis-Apfel-Stampf



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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-gefluegel.de