WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung

Zutaten (für 4 Personen):

1 Pute
50 g Butter
3 Äpfel
1 Zitrone
5 Zweige Thymian
1 L Gemüsebrühe
250 ml Weißwein
1 Bund Suppengemüse
3 Zwiebeln
1 EL Öl
1 kg Rotkohl
3 EL Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 844 kcal, 32 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 66 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 250 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung

Zubereitung:

1. Zuerst die Pute in einen Bräter legen und mit Küchenpapier trockentupfen.



2. Dann die Pute rundherum mit geschmolzener Butter bestreichen.



3. Jetzt die Pute mit kleingeschnittenen Äpfeln, Zitrone und Thymian füllen.

Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung



4. Als nächstes die Gemüsebrühe und den Wein angießen…



5. …und klein geschnittenes Suppengemüse dazugeben.



Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung

6. Die Pute für 3,5 bis 4 Stunden bei 160 Grad im Ofen garen.



7. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Den Rotkohl vom Strunk entfernen, kleinschneiden und mit Rotweinessig, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und 250 ml Brühe zu den Zwiebeln geben. Alles mindestens 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Schließlich die Pute aus dem Ofen holen. Wichtig: Wenn die Kerntemperatur an der dicksten Stelle für mindestens 2 Minuten 70 Grad beträgt, ist die Pute gar. Sonst muss sie noch mal in den Ofen!



Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung

9. Tipp: Die Pute vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen. So schmeckt das Fleisch herrlich saftig-zart.



10. In der Zwischenzeit Gemüse mit der Brühe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



11. Zum Abschluss die Pute mit Rotkohl und Sauce anrichten und genießen. Happy Thanksgiving!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ganze Pute mit Apfel-Thymian-Füllung



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**