



## WEIHNACHTSPUTE

---

- Zutaten:**
- 1 Pute, ca. 4 kg
  - 6 Scheiben Toastbrot
  - 1 Apfel
  - 1 Zwiebel
  - 10 dag Speck
  - 3 Selleriestangen
  - Halber Bund Petersilie
  - 4 Knoblauchzehen
  - 1 l Hühnerbrühe
  - 250 ml Weißwein
  - Preiselbeeren
  - 2 Orangen
  - Salz, Pfeffer, Majoran, evtl. Paprikapulver
  - Olivenöl

### **Zubereitung:**

Für die Fülle Toastbrot zerkleinern, Zwiebel schälen und klein schneiden. Äpfel und Speck würfeln, Sellerie, Petersilie und zwei Knoblauch hacken und hinzufügen. Die Zutaten mit etwas Hühnerbrühe vermischen.

Den Truthahn damit füllen und anschließend mit Zwirn zunähen.

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Majoran, den restlichen gehackten Knoblauch und evtl. Paprikapulver vermengen und den Truthahn damit von außen einreiben.

Den Truthahn nun auf der Brustseite auf ein tiefes Blech legen. Bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) ca. eine halbe Stunde garen und immer wieder mit Hühnerbrühe oder Weißwein übergießen. Nach einer halben Stunde den Truthahn wenden und ca. noch 2,5 Stunden bei ca. 180 °C garen lassen. Den Truthahn laufend übergießen. Sollte der Truthahn zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Für die Soße den Bratensaft in einen Topf abfangen und das Fett abschöpfen. Den Bratensaft mit dem Saft der Orangen, Preiselbeeren und Weißwein aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße nach Bedarf binden.

Je nach Bedarf kann man verschiedenes Gemüse oder Kartoffel auf das Blech zum Braten dazulegen.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**