

## Gefüllte Pute zu Weihnachten



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 2:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '125', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Eine **gefüllte Pute** ist ein Klassiker der weihnachtlichen Festtafel. Wir zeigen Ihnen, wie sie die perfekte, köstlich-saftige Weihnachtspute mit links in der heimischen Küche zaubern!

Anders als hierzulande, wird in den USA die Pute oftmals als ganzer Vogel konsumiert. Gerade an **Thanksgiving** ist gefüllter Putenbraten ein Muss mit langer Tradition. In Deutschland greift man an besonderen Feiertagen wie Weihnachten eher zur Gans oder Ente. Doch wer dieses Jahr eine schöne, zarte Pute selbst zubereiten möchte, dem sei mit diesem Rezept geholfen.

Grundsätzlich gibt es **zwei Tipps**, die für einen gelungenen Putenbraten an Weihnachten unverzichtbar sind. Zuerst sollten Sie den Vogel stets auf **Niedrigtemperatur garen** lassen. Das nimmt zwar etwas mehr Zeit in Anspruch, dafür ist das Endergebnis mehr als zufriedenstellend. Die Gefahr, dass das Fleisch vorzeitig trocken werden könne, wird vermindert und bleibt somit schön saftig und zart.

Die **Haut sollte natürlich bestenfalls knusprig und goldbraun** sein. Das gelingt Ihnen **mit einer feinen Marinade** aus beispielsweise Honig. Der weibliche Truthahn sollte mehrmals damit eingepinselt werden, denn so karamellisiert der Honig und es entsteht eine knusprige und aromatische Geflügelhaut.

Der Füllung hingegen sind absolut keine Grenzen gesetzt. Ganz nach Ihrem eigenen Geschmack können Sie die Pute herzhaft, fruchtig-süß oder auch gar nicht befüllen.

## Zutaten

- 1 Pute, ca. 2,5 kg
- 250 g Gemüse (Zwiebeln, Möhren, Knollensellerie)
- 400 ml Geflügelfond
- 500 g Maronen, vorgegart aus dem Supermarkt
- 75 g Trockenpflaumen
- 75 g Mandelstifte
- 2 saure Äpfel, z.B. Boskop
- 3-4 Zwiebeln, in Spalten
- 1 Putenleber
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 1 TL Majoran
- Pflanzenöl
- Markenbutter
- 3 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Pute evtl. von Innereien befreien, innen und außen gründlich waschen und trocken tupfen. Salz, Pfeffer und Majoran mischen und die Puten innen und außen würzen.

### Schritt2

Putenleber würfeln und mit den Zwiebelspalten 2-3 Min. scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

### Schritt3

Die klein gehackten Maronen, Äpfel, Zwiebeln, Pflaumen und Mandelstifte zusammen mit den Brotbröseln vermengen. Die gebratene Leber hinzugeben und evtl. nachwürzen.

### Schritt4

Die Pute damit füllen und mit Küchengarn oder Zahnstochern zustecken. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

## **Schritt5**

Die Pute auf den Keulen in einem großen Bräter scharf anbraten und Farbe nehmen lassen. Anschließend den Vogel wieder auf den Rücken legen und das Gemüse (Zwiebeln, Möhren, Sellerie) herum verteilen. Weiter braten lassen.

## **Schritt6**

Nach 25 Min. die Brust mit Alufolie bedecken, damit diese nicht trocken wird. Im Ofen garen, bis das Fleisch durch ist.

## **Schritt7**

Anschließend die Pute aus dem Bräter heben und im Backofen warm halten.

## **Schritt8**

Währenddessen den Bratensaft mit etwas Wasser und Geflügelfond reduzieren lassen und durch ein Küchensieb passieren. Soße abschmecken und alles zu Tisch geben.

**Falls Sie auf der Suche nach weiteren Anregungen rund um das bevorstehende Weihnachtsessen sind, dann besuchen Sie unseren exklusiven Weihnachtsbereich. Dort finden Sie nicht nur delikate Rezepte für Ihr Gänge-Menü, sondern auch Tipps und Tricks rund um die Weihnachtszeit.**

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:**Apfel, Kräuter, Maronen, Möhren, pflaumen, pute, Salz, Sellerie, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-pute-weihnachten/>