

Saftiger Putenbraten

Die bratfertige Pute von innen und außen gut mit Salz und Pfeffer einreiben.

Einige Apfelstücke und getrocknete Pflaumen einfüllen.

Schenkel und Flügel mit einem Faden am Rupf festbinden, damit die der Brathitze ausgesetzten Teile nicht austrocknen. Anschließend wird die Putenbrust mit dünnen geräucherten Speckstreifen belegt, da diese leicht mit dem gleichen Faden festgebunden werden können.

Zusätzlich noch einige Butterflocken aufsetzen.

In die Bratenpfanne des Backofens zwei Tassen Wasser füllen, Rost auflegen und die Pute mit der Brust nach oben in die unterste Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Je nach Größe und Gewicht beträgt die Bratzeit ca. 2-3 Stunden bei 180 Grad.

Die Pute muss einmal während des Bratens gedreht werden. Sobald das austretende Fett beginnt braun zu werden, muss 1/8 Liter Wasser in die Bratenpfanne zugegossen werden.

Etwa alle 15 Min. den Putenbraten mit dem entstandenen Bratenfond begießen. Ist dieser zu stark eingedickt, muss noch Flüssigkeit zugegossen werden. Etwa 10 Min. vor Ende der Bratzeit die Speckscheiben abnehmen. Nach der Garzeit den Braten aus dem Backofen nehmen.

Aus dem Bratenfond die Soße zubereiten.

Dazu Wasser nachfüllen und den angetrockneten Bratenfond von der Bratenpfanne loskochen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die benötigte Menge mit einem Päckchen Soßenbinder dunkel und Crème fraîche eindicken.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zum Schluss einen guten Schuss Rotwein dazugeben.

Die Pute tranchieren und in fachgerechte Portionen teilen.

Als Beilage empfehlen wir halbierte Birnen mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffeln.

Tipp:

Wenn Sie sich am ersten Weihnachtstag nicht so viel Arbeit machen möchten, können Sie die Pute ganz beruhigt einen Tag vorher braten. Den Bratenfond loskochen und bis zum nächsten Tag zur Seite stellen.

Die Pute tranchieren und die Portionen in einen Bratentopf legen.

Die Soße vorbereiten und über die Portionen gießen. Den Bratentopf zugedeckt im Backofen langsam erwärmen. So bleiben die Stücke sehr saftig.

Wer die Pute jedoch lieber knusprig mag, sollte die Pute am gleichen Tag zubereiten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Jansen.