

MEIERHOF



RASSFELD

Gefüllte Weihnachtspute

mit Cranberry-Knödeln und Apfel-Rotkohl

Zutaten für 4 Personen

Für die Pute

- 1 ganze Freiland Weihnachts-Pute natur 4,5 kg
- 1 Bratschlauch Ø 300
Bratengarn/ Spicknadel
- 0,4 l Landwein
- 2 Äpfel
- 200 g getrocknetes Obst(Aprikosen, Apfelfringe, Pflaumen)
- 100 g getrocknete Cranberrys
oder fertige „Füllung für Pute“ aus dem Hofladen
- Öl
- Salz, Pfeffer
- 4 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Butter

Für die Knödel

- 900 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eigelb
- 50 g Kartoffelmehl(Speisestärke)
- Salz
- Frische Muskatnuss
- 30 g flüssige Butter
- 60 g Frische Cranberrys
- 50 g Rohrzucker

Für den Apfel Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 2 Äpfel
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Schalotten
- 3 EL Gänseschmalz
- Zucker
- Salz
- 2 EL Preiselbeeren
- 200 ml Rotwein(ersatzweise Apfelsaft)

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de



Zubereitung

Die Pute innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Würfel schneiden. Das Trockenobst würfeln und mit den Äpfeln und den Cranberrys mischen. Die Pute damit füllen und mit dem Bratengarn und der Spicknadel die Öffnung verschließen. Die Pute mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und einölen. Die Pute in den Bratschlauch legen den Wein hinzufügen und den Bratschlauch zubinden. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Die Pute auf der unteren Schiene etwa 3,0 Std braten danach den Bratschlauch vorsichtig aufschneiden und den Bratensud für eine Sauce abgießen. Die Pute aus dem Bratschlauch heben und wieder auf das Backblech setzen mit zerlassener Butter einpinseln und ca. 30 Min. bei 180 °C goldbraun backen. Die Pute ist gar, wenn die Kerntemperatur in der Keule etwa 80 °C und in der Brust etwa 70 °C erreicht hat. Die Pute sollte noch ca. 30Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen bevor sie serviert wird. Den Bratensud durch ein Sieb in einen Topf gießen und etwas entfetten. Aufkochen, nach Belieben mit etwas Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer, Wein abschmecken.

Den Rotkohl putzen und vierteln. Kohl bis zum harten Strunk in feine Streifen hobeln. Danach den Kohl mit 1 gehäuften TL Salz mischen und mit den Händen 3- 5 Minuten kräftig durchkneten und ruhen lassen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Das Gänseschmalz erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Kohl hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Die Äpfel fein würfeln und mit dem Lorbeer und etwas Zucker zu dem Kohl hinzugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 1,5 Std schmoren und gelegentlich umrühren. Am Ende die gekochten Preiselbeeren untermischen und noch abschmecken.

Für die Knödel. Eine Kartoffel roh lassen die übrigen mit Schale in gesalzenem Wasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abpellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die rohe Kartoffel mit einer feinen Reibe zu der anderen Masse reiben. Das Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben dann die Stärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen und mit der flüssigen Butter zügig vermischen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Teig zu einer 4 cm dicken Rolle formen und etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Cranberrys in eine Pfanne mit dem Rohrzucker weich dünsten und etwas karamellisieren. Aus der Kartoffelrolle ca. 12 gleichmäßige Stücke schneiden und in die Mitte einen kleinen Löffel mit der Cranberry Masse setzen Mit angefeuchteten Händen runde Klöße formen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen die Klöße vorsichtig hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, können sie mit einer Schöpfkelle herausgenommen und serviert werden.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF



RASSFELD

Geräucherte Meierhof Putenbrust und Keule an Sommergemüse mit Kartoffelstrudelbonbon

Zutaten für 6 Personen

Für die geräucherte Freiland Putenbrust

1,5 kg	geräucherte Putenbrust
1,0 kg	geräucherter Putenkeulen Rollschinken
0,4 l	Landwein
2	Zwiebeln
	Butter

Für das Sommergemüse

3	Petersilienwurzeln
6	Karotten
3	Kohlrabi
	Butter
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Petersilie
	Kerbel

Für den Kartoffelstrudel-Bonbon

700 g	Kartoffeln
1	Ei
30 g	Butter
1 Handvoll	Petersilie grob gehackt
12	Stängelchen Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
	Muskat gerieben
250 g	Mehl Type 405
100 ml	lauwarmes Wasser
	Rapsöl
1	feines Leinentuch zum Ausrollen

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de

MEIERHOF



RASSFELD

Zubereitung

Die Putenbrust und Keule wird mit Pfeffer und etwas Paprika gewürzt. Zuerst wird die Keule auf die Fettpfanne des Backofens gelegt und 0,4 l Landwein und 2 Zwiebeln dazugegeben. Der Heiß oder Umluftbackofen wird auf 150 °C vorgeheizt, dann wird die Keule ca. 30 Minuten darin gebacken. Der Ofen wird auf 110 °C heruntergestellt und die Putenbrust dazu gelegt. Beide Stücke garen dann ca. 60 Minuten weiter, bis zu einer Kerntemperatur von der Brust ca. 61 °C und bei der Keule 70 °C. Zum Bräunen bestreichen Sie die Stücke mit Butter und stellen Ihren Ofen für ca. 10 Min auf 180 °C.

Für das Sommergemüse die Kohlrabi schälen und halbieren, die Hälften in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Möhren und Petersilienwurzeln schälen und schräg ebenfalls in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Das Gemüse hineingeben mit Salz und Pfeffer, Zucker würzen und unter Rühren ca. 2 Min. anschwitzen. Etwas Wasser hinzufügen und das Gemüse zugedeckt ca. 10 Min fertig garen. Es sollte noch etwas bissfest sein. Vor dem Servieren dann mit etwas zerhackter Petersilie und gezupftem Kerbel bestreuen.

Für den Kartoffelstrudel die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 30 Min weichkochen. Dann abgießen und in reichlich Butter geschwenkt etwas erkalten lassen. Grob zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss das Ei und die Petersilie unterkneten.

Für den Strudelteig 250 g Mehl mit Salz und lauwarmen Wasser von Hand zu einer geschmeidigen Teigkugel verkneten. Den Teig 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Noch einmal durchkneten und erneut 10 Minuten ruhen lassen. Auf einem Leinentuch auf feuchten Untergrund dünn ausrollen, mit Rapsöl bestreichen und 5 Min ruhen lassen. Den Teig zu einem Rechteck sehr dünn und gleichmäßig auseinanderziehen. Mit einem Messer in sechs gleichgroße Stücke teilen und jeweils einen Klecks Kartoffelmasse in die Mitte setzen und zu einem Bonbon aufrollen. Die Enden mit dem Schnittlauch zuknoten und mit flüssiger Butter bestreichen. Im Backofen bei 150 °C ca. 30 Minuten backen. Zwischendurch nochmals mit etwas Butter bestreichen.

Viel Spaß bei der Zubereitung und Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre Iris Haver-Rassfeld

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG
Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof-rassfeld.de