

MEIERHOF



RASSFELD

Weihnachtspute gefüllt

Ofenfertig



Grundlage:

Aromatisches und ausgereiftes Fleisch ist die Grundlage für einen schmackhaften Braten. Daher werden für die Vorbereitung Ihres Festtagsbraten ausschließlich die ultimative Weihnachtspute vom Meierhof verwendet.

In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten Ihnen zum Wunschtermin unsere gefüllte Weihnachtspute vor. Die Pute wird gewürzt und lecker mit Apfel, Cranberries und gehackten Trockenfrüchten gefüllt. Alles wird mit einer Folie umschlossen, in die wir noch einen Schuss Weißwein geben.



Bei Ihnen zu Hause:

Schieben Sie ganz einfach die bereits fertig im Bratschlauch verpackte Weihnachtspute den Ofen. Bei 150 °C Heißluft / Umluft braten. (Der Bratschlauch darf nicht die heißen Backofenwände berühren).

Die Garzeiten: 4,5 kg ca. 3,5 h 5,5 kg ca. 4,0 h
 6,5 kg ca. 4,5 h 8,5 kg ca. 5,0 h

Ca. 20 Minuten vor Garende ein kleines Loch in die Folie schneiden und den Bratensud abgießen. Den Bratschlauch dann oben ganz aufschneiden und den Braten bei 180 °C ca. 15-20 Minuten knusprig werden lassen. In der Zwischenzeit aus dem Bratensud nach Geschmack eine Soße zubereiten.



Beilagen:

Zur klassischen Weihnachtspute empfehlen wir unseren Apfel-Rotkohl und die westfälische Kartoffelklöße.

Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

Hof-Laden, Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh

T: 05241 3372-81, E: hofladen@meierhof.de

