



Ihre Weihnachts-Pute

Zutaten

Meierhof-Pute*

Füllung für die Pute ca. 1 kg*

Geflügelgrill-Gewürz*

Bratschlauch für Pute*

*alle Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen



Zubereitung

Die Meierhof-Freiland-Pute von innen und außen mit kaltem Wasser auswaschen und mit den **Gewürzen** einreiben. Anschließend mit dem **Backobst** füllen. Die gefüllte und gewürzte Pute in den **Bratschlauch** legen und mit dem beiliegenden Faden verschließen. Die Pute mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei **150 °C Heißluft / Umluft** garen lassen (Der Bratschlauch darf nicht die heißen Backofenwände berühren).

Garzeiten: 5 -6 kg ca. 3,5 Std.
7- 8 kg ca. 4 Std.

10-12 kg ca. 5 Std.
16 kg ca. 6 Std.

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.

Probieren Sie zu der Weihnachtspüte unsere Kartoffelklöße, Rotkohl und den französischen Rotwein Le Blaireau.

Gutes Gelingen und Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit !



MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co.KG

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

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