

für 14 Personen klassische gefüllte Pute im Ganzen gebraten

Zutaten

Bio Pute mit 7 kg
250 g geschnittener Bauchspeck

Mischung zum Einwürzen

250 g Butter – zerlassen
2 EL Thymian
1 EL Rosmarin
1 EL Majoran
1 EL Fenchelsaat – fein mörsern
1 EL Koriander ganz – fein mörsern
3 EL Salz

Fülle

7 Eier
700 g Semmelbrot
420 ml Milch
3 Zwiebel – angeröstet
1 Bund frische Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Am besten du bereitest dir zuerst mal die Fülle und die Gewürzmischung zum Würzen vor.

Für die Fülle zuerst die Zwiebel klein würfelig schneiden und mit etwas Öl goldbraun anrösten. Mit Milch aufgießen und das noch warme Gemenge zum Semmelbrot mischen. Eier dazu geben und gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Für die Gewürzmischung einfach alle Zutaten wie beschrieben gut vermengen.

Anschließend den dünn geschnittenen Bauchspeck direkt unter die Brusthaut legen. Das ist gar nicht so schwierig, wie man vielleicht meint. Dazu einfach die Haut über der Brust mit den Händen lösen und den Speck darunter schieben. Da die Brust ein sehr mageres Fleisch ist, ist diese Zubereitungsart sehr zu empfehlen.

Nun die Pute mit der vorbereiteten Fülle füllen.

Dann ist es empfehlenswert die Pute zusammen zu binden, damit die abstehenden Teile wie die Keulen beim Braten nicht zu dunkel werden. Dazu einfach wie auf den Bildern zu sehen ist vorgehen, beziehungsweise gibt's im www da sehr hilfreiche Videos.

Jetzt die Pute mit der Würzmischung gut einreiben und noch einige Stunden in Ruhe die Gewürze einziehen lassen.

Das Backrohr auf 200° Heißluft vorheizen.

Die Pute zum Braten entweder auf einen Rost mit einer Auffangwanne darunter, setzen oder in einen großen Bräter geben. Kerntemperaturfühler in den dicksten Bereich der Brust setzen und auf 72° einstellen.

Bei 200° 15 min anbraten dann die Temperatur auf 160° Ober- und Unterhitze reduzieren. Bis die Pute die gewünschte Kerntemperatur erreicht dauert es in etwa 6-7 Stunden. Besonders saftig wird das Fleisch, wenn man es dann und wann mit dem austretenden Saft übergießt.

Bei dieser langsamen und schonenden Garmethode wird das Fleisch sehr zart.

Ein Festtagsbraten für die ganze Familie! Guten Appetit und gutes Gelingen wünschen wir euch!