

Ganze Festtagspute

Mit dem Rezept für eine ganze Festtagspute lässt sich ein Festtagsbraten zubereiten, der besonders zu Weihnachten ein Gaumenschmaus ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

2	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
150 g	Sellerieknollen
2 TL	Staubzucker
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
750 ml	Geflügelbrühe
1 Stk.	Pute (ca. 3 kg)
100 g	Butter (zum Bepinseln für die Pute)
	Salz (zum einreiben)
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
1 Scheibe	Ingwer
1 Streifen	Zitronenschalen (unbehandelt)
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Speisestärke
1 Zweig	Rosmarin
1 EL	Butter (kalt)

Für die Füllung

300 g	altes Weißbrot
1 Stk.	Zwiebel

1 EL	Öl
1 Stk.	Apfel
120 g	Schinken (gekocht)
2 Stk.	Karotten
150 g	Maroni (geschält und gekocht)
350 ml	Milch
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
50 g	Grieß
150 g	Maiskörner
50 g	Rosinen

Zubereitung

Für die **ganze Festtagspute** als Erstes die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Danach die Karotten und den Sellerie schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Danach Staubzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Wenn der Zucker geschmolzen ist, gleich das Gemüse zugeben und gut verrühren. Als Nächstes das Tomatenmark einrühren und wenn es bräunlich wird, mit Rotwein ablöschen. Das Ganze nun für etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze sämig köcheln lassen. Anschließend den restlichen Rotwein zugeben und für weitere zehn Minuten einkochen lassen. Danach die Brühe in die Sauce geben und die Sauce danach in einen großen Bräter oder ein tiefes Backblech umfüllen.

Nun den Backofen auf 150° vorheizen, das Weißbrot in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Danach Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Jetzt die Zwiebel zugeben, glasig andünsten und danach zu dem Weißbrot geben. Als Nächstes den Apfel schälen, das Gehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Den Schinken ebenso in kleine Stücke schneiden. Als Nächstes die Karotten schälen und in Stücke schneiden, die Maronen vierteln. Danach Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, die Eier hineinschlagen und gut verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Mischung nun über das Weißbrot gießen und ordentlich durchmischen. Nun Karotten, Äpfel, Schinken, Maronen, Grieß, Maiskörner und Rosinen in die Schüssel geben und gut mischen. Die Masse nun für etwa zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend gegebenenfalls nochmals abschmecken und nachwürzen.

Danach alle Innereien aus der Pute entfernen und den Vogel innen und außen sehr gut abwaschen. Die Pute mit einem Küchentuch trocken tupfen. Jetzt den Bauchraum der Pute mit Salz einreiben. Nun die Masse in den Vogel füllen und mit Schaschlikspießen verschließen. Die Beine der Pute mit einer Küchenschnur etwas zusammenbinden.

Jetzt Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und Salz einrühren. Wenn

das Salz mit der Butter verbunden ist, die komplette Pute damit einreiben. Den Vogel nun in den Bräter oder auf das Backblech setzten und für etwa viereinviertel Stunden in den Ofen stellen. Währenddessen die Pute öfters mit Butter bepinseln. Dann das Lorbeerblatt in den Bräter legen und alles nochmals für etwa fünfzehn Minuten weiterbraten lassen. Währenddessen den Knoblauch und den Ingwer schälen und klein würfeln. Danach die Schale der Zitrone abreiben und beiseitestellen. Alles nun aus dem Ofen nehmen, die Pute vom Blech nehmen und warm stellen. Das Gemüse und die Sauce von dem Blech durch ein Sieb in einen Topf passieren. Dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Den Topf unter mittlerer Hitze erwärmen. Dann die Speisestärke in kaltem Wasser unter Rühren auflösen lassen. Die Stärke nun in die Sauce geben und gut einrühren. Die Sauce für etwa zwei Minuten köcheln lassen, danach Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Rosmarin zugeben und gut verrühren. Für etwa vier bis fünf Minuten köcheln lassen, danach Butter zugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Zuletzt die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles heiß servieren.

Tipp

Traditionell passt zu Ganze Festtagspute natürlich Blaukraut und Kartoffelknödel. Extra Tranchierbesteck muss zwar nicht unbedingt sein, aber die Pute lässt sich damit einfach schöner zerteilen. Im Internet lässt sich auch ganz einfach herausfinden, wie eine Pute schön tranchiert wird. Denn der schöne Braten soll ja auch schön angerichtet sein.