

Gefüllte Pute mit karamellisierten Apfelscheiben

Dieses klassische Rezept lässt sich gut im Backofen zubereiten. Besonders als leckeren Weihnachtsbraten freut sich die Familie über den Festtags-Schmaus.

etwa 8 Portionen



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Apfel
5 Brötchen (vom Vortag)
200 g getrocknete Aprikosen
4 EL Orangenlikör
125 ml Orangensaft
2 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
geriebener Oregano
Curry
gemahlener Zimt
frisch gemahlener Pfeffer
1 küchenfertige Pute (etwa 5 kg)

Außerdem:

50 g Weizenmehl
6 EL Orangensaft

Karamellisierte Apfelscheiben:

600 g Äpfel
80 g Zucker
60 g Margarine
300 g Dr. Oetker Crème légère
250 ml Orangensaft
250 g getrocknete Cranberrys

Wie bereite ich eine gefüllte Pute zu?:

1 Füllung vorbereiten:

Für die Füllung Apfel waschen und in kleine Würfel schneiden. Brötchen und Aprikosen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die gewürfelten Zutaten mit dem Orangenlikör, Saft, Eiern und Crème légère verrühren, mit Salz und Gewürzen abschmecken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C



2 Pute füllen:

Pute von innen und außen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz einreiben. Die Masse in die Pute füllen und evtl. mit Holzstäbchen verschließen. Pute mit der Brustseite auf eine Fettfangschale legen und in den Backofen schieben. Während des Bratens die Pute ab und zu mit dem Bratensud begießen.

Bratzeit: etwa 45 Min.

Nach 45 Min. die Temperatur **reduzieren**.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Bratzeit: etwa 90 Min.

Pute begießen:

Die Pute umdrehen und noch **etwa 45 Min.** weitergaren. Während des Bratens die Pute ab und zu mit dem Bratensud begießen.

3 Apfelscheiben karamellisieren:

Inzwischen Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Zucker wälzen, Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben von beiden Seiten darin kurz braten und aus der Pfanne nehmen. Crème légère und Orangensaft in die Pfanne geben, Cranberrys unterrühren, kurz erhitzen und mit Salz und Curry abschmecken.

4 Soße zubereiten:

Füllung aus der Pute nehmen. Die Pute auf einer Platte anrichten und warm stellen. Bratensud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Evtl. den Bratensud entfetten, 1000 ml abmessen (mit Orangensaft ergänzen) und zum Kochen bringen. Mehl mit 6 EL Orangensaft anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die Soße mit Salz abschmecken und zu der Pute servieren. Die Füllung in Scheiben schneiden und mit den Apfelscheiben auf einer Platte anrichten. Die Cranberry-Soße darüber verteilen und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt getrockneter Cranberrys können Sie auch frische Cranberrys verwenden.
- Servieren Sie Kartoffel-Thymian-Küchle dazu.

