



Weihnachtspute ohne Füllung

Zutaten für 7-10 Personen:

- 1 Pute ca. 5 kg (min. 500g p. Person)
- 4 getrocknete Pflaumen
- 4 getrocknete Aprikosen
- 2 Gemüsezwiebel
- Gewürzsalz (von Niemann Frischgeflügel)
- 1/2 Glas Oma Ikes Hühnersuppe ohne Einlage
- 500 ml Sahne

Zubereitung:

- 1.) Pute waschen und abtrocknen.
- 2.) Die Pute mind. 2 Stunden vor dem Garen mit dem Gewürzsalz von allen Seiten würzen.
- 3.) Zwiebel schälen und in 4 Teile teilen.
- 4.) Pute in eine Fettpfanne legen, Hühnersuppe dazu gießen, Zwiebeln und Obst neben die Pute legen.
- 5.) Alles mit Alufolie Luftdicht abdecken falls kein Deckel passt.
- 6.) Bräter bei 170 Grad Umluft (185 Grad Ober-Unterhitze) 2 Stunden garen.
- 7.) Nach 2 Stunden prüfen, ob die Pute durch ist (Bein lässt sich gut lösen). Dann Bratensud mit Zwiebeln und Obst abgießen.
- 8.) Pute ohne Deckel ggf. 30 min. weiter garen oder bei kleiner Temperatur warmhalten.
- 9.) Bratensud mit Sahne pürieren. Ggf. mit Soßenbinder andicken.

Dazu passen sehr gut Kartoffeln und Brechbohnen.

Guten Appetit