

Pute im Ofen

für ca. 10 Personen

Zutaten

1 Pute, ca. 4500 g, 400g Schinkenspeck (davon 300g am Stück und 100g als dünne Scheiben), 4 Zwiebeln, 2 Äpfel, 10 Esslöffel Öl, 2 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer, 1 Teelöffel Paprika, 1 Teelöffel Tabasco, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 100ml trockener Weißwein, 100ml Sahne



Zubereitung

1. Die tiefgefrorene Pute zwei Tage vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlschrank nehmen und im Kühlschrank langsam auftauen
2. Am Tag der Zubereitung die Pute innen und außen abwaschen, die meist in einer Plastiktasche im Inneren der Pute versteckten Innereien herausnehmen und den Puter innen etwas salzen
3. Den Ofen auf 200°C vorheizen
4. Die Zwiebeln, 300 g Schinkenspeck und die Äpfel fein würfeln, mischen und in die Pute füllen
5. Aus dem Öl, dem Salz, Pfeffer, Paprika, Tabasco und Cayennepfeffer eine Marinade herstellen (ca. 100 ml)
6. Die Pute mit der Marinade bestreichen und mit den Schinkenspeck-Scheiben belegen
7. Die Pute in den Ofen schieben und bei Ober- und Unterhitze backen
8. Alle 30 Minuten drehen und mit Marinade bzw. dem entstandenen Bratensaft bepinseln, insgesamt 3,5 - 4 Stunden backen
9. Während der letzten Stunde die Innereien auf dem Blech mitbacken
10. Ist die Pute fertig, den Sud in einen Topf geben, Weißwein, Schlagsahne und ggf. Wasser verlängern und kurz aufkochen lassen, eventuell noch etwas würzen

Zeitbedarf

ca. 45 Minuten Vorbereitung, 4 Stunden backen

dazu paßt

Rotkohl, Semmelknödel, grüner Salat