



AUS KÜCHE & BACKSTUBE

Hier finden Sie jeden Monat ein neues Rezept zum Backen oder Kochen – immer passend zur Saison. RD Exklusiv wünscht Ihnen „Gutes Gelingen“ und einen „Guten Appetit“!

Gefüllte Pute



Zutaten

1 Pute (küchenfertig, mit Leber)

Salz

Pfeffer

Für Füllung und Sauce:

1 kg Esskastanien (Maronen)

2,4 l Fleischbrühe

3 Zwiebeln

1 Bund Petersilie

etwa 200 g Butter

250 g saure Sahne

1.

Die Pute innen und außen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Für die Füllung die Kastanien an der Spitze kreuzweise einschneiden und im Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 2–3) etwa 15 Minuten backen, bis die Schalen aufplatzen.

2.

Kurz abkühlen lassen, von den Schalen und der Haut befreien. In einen großen Topf geben und 2 l Brühe zugießen, bis die Kastanien fast bedeckt sind. Aufkochen, dann etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen (sie sollen aber nicht zerfallen).

3.

Inzwischen die Leber waschen und trockentupfen. Die Zwiebeln abziehen. Die Petersilie waschen und trockentupfen. Leber fein wiegen, Zwiebeln und Petersilie fein hacken. 1 EL Butter erhitzen, Leber, Zwiebeln und Petersilie etwa 3–4 Minuten darin braten.

4.

Die Kastanien abgießen. Kastanien mit der Leber-Zwiebel-Masse mischen. Salzen und pfeffern.

5.

Die Pute mit der Masse füllen und mit Küchengarn zunähen. Mit der restlichen Butter in eine große Bratenpfanne geben. Zugedeckt etwa 45 Minuten bei 200 °C (Gas Stufe 3–4) braten, dabei mehrmals mit Butter begießen. Je nach Größe die Pute nochmals ohne Deckel 45 Minuten braten, dabei häufig mit der Butter begießen.

6.

Die Pute vom Garn befreien und warm stellen. Den Bratensatz entfetten, mit 400 ml Brühe ablöschen und die Sahne zugeben. Die Sauce zur Pute servieren. Dazu passen rohe Kartoffelklöße und Rapunzelsalat.

