

# Weihnachtliche Baby-Pute (ganz)

Rezept für 2-4 Personen, Zeitbedarf ca. 4 Stunden

Die 4 Stunden Zubereitungszeit gelten für die Pute, natürlich haben Sie Pausen, an deren Ende Sie die „Eier-Uhr“ oder der Timer erinnert.



## Zutaten

2-2,5 kg Baby-Pute vom Metzger oder Bauernhof  
1 großer Apfel, eventuell auch Backpflaumen  
1 Zwiebel  
½ Bund Beifuß  
Salz, Pfeffer, Paprika-Gewürz  
20g Butter flüssig  
3 EL Mehl für die Soße (Soßenbinder, nur wer's mag)  
Gewürze und Rotwein für die Soße – individuell.

## Zubereitung

**Backofen auf 200° Celsius Ober/Unterhitze vorheizen.**

Pute waschen, innen und außen, Innereien entfernen, gründlich trocken tupfen

Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und alles ordentlich einmassieren.

Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse, aber nicht von der Schale, befreien und in grobe Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Zuerst den Beifuß in die Pute geben, dann die Apfel- und Zwiebel-Stücke. Wer mag nimmt noch ein paar Backpflaumen mit in die Füllung.

Ist die Pute fertig, diese mit Rouladennadeln oder festem Faden verschließen.

Pute nun in eine Pfanne oder einen Bräter geben (auf dem Rücken liegend), 1 Liter Wasser zugeben.

Pute in den vorgeheizten Backofen geben und wie folgt verfahren:

- ✚ **Nach 10 Minuten** Ofen auf **180° Celsius Ober/Unterhitze** schalten
- ✚ **30 Minuten** bei dieser Temperatur braten lassen
- ✚ Ofen auf **160° Celsius Ober/Unterhitze** reduzieren und Pute auf die Brustseite legen
- ✚ **60 Minuten** bei dieser Temperatur braten lassen  
nach den ersten 20 Minuten Pute mit dem Sud aus dem Bräter übergießen  
nach weiteren 20 Minuten Pute mit 10 Gramm flüssiger Butter bestreichen



- ✚ Ofen auf **140° Celsius Ober/Unterhitze** reduzieren und die Pute wieder auf die Rückseite legen.
- ✚ **80 Minuten** bei dieser Temperatur braten lassen  
nach den ersten 30 Minuten Pute mit dem Sud aus dem Bräter übergießen,  
nach weiteren 30 Minuten Pute mit dem Sud aus dem Bräter übergießen,  
nach weiteren 20 Minuten Pute mit 10 Gramm flüssiger Butter bestreichen.
- ✚ Den Ofen auf **200° Celsius Ober/Unterhitze** hochschalten und die Pute **20 Minuten** knusprig und goldgelb braten.
- ✚ Pute aus der Pfanne nehmen und auf einen Bratrost setzen.  
Die restlichen 250 Milliliter Wasser mit 1-2 Teelöffel Salz vermischt über die Pute gießen. So wird die Haut knuspriger.
- ✚ Den Ofen ausschalten und die Pute darin **15 Minuten** ruhen lassen.
- ✚ Aus dem Sud aus dem Bräter eine Soße kochen.  
Wer Soßen angedickt mag, kann dazu Mehl nehmen (Soßenbinder nur beim ersten Mal, später wollen Sie das besser.)  
Sie können auch Teile der Füllung der Pute verwenden. Dann die Soße pürieren und durch ein Sieb gießen.  
Zum Nachwürzen nehme ich Salz, Piment und Zimt, zur Verfeinerungen etwas Rotwein.  
*(Soßen sind natürlich ein besonderes Thema – dies hier ist eine relativ schlichte Variante, die dennoch gut schmeckt.)*
- ✚ Die Pute nun aus dem Ofen nehmen und tranchieren.  
Die Füllung herausnehmen und beiseite legen.  
Wer es mag, kann die Fleischstücke auch zum Servieren in die Soße geben und darin etwas ziehen lassen, die Haut ist dann aber nicht mehr so knusprig.
- ✚ Guten Appetit.
- ✚ **PS:**  
**Rezept ausdrucken und beim Zubereiten die Prozess-Schritte abhaken.**  
**So verlieren Sie nicht die Übersicht 😊**