

Pute (4 kg)



Zubereitung Hauptgericht

Backofen auf 160 Grad vorheizen und das Backblech mit Öl einreiben.

Pute mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen.

Pute mit Hackfleisch füllen.

Bei 160 Grad 3¼ Std braten und alle halbe Stunde bestreichen, nicht wenden.

Kerntemperatur beträgt 83 Grad.

Hackfleischfüllung

500 g Hackfleisch

1 Bratwurst

1 Ei

Petersilie

1 Zwiebel

1 Brötchen

Muskat

Salz

Pfeffer

Soße

1 Liter Bratensoße

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

5 Nelken

3 Lorbeerblätter

0,2 L Rotwein

Fett vom Backblech

Beilage

Nudeln und Brokkoli