

Rezept-Tipp

Bio Pute gebraten





Rezept - Tipp

Bio Pute gebraten

- Die Pute einen Tag vor der Zubereitung waschen, mit Draxler's Hausgewürz und Kräutern ihrer Wahl würzen. (z.B. Majoran, Thymian, Rosmarin)
- Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze).
- Die Pute mit der Brust nach unten ins Backrohr geben. Immer wieder mit Wasser aufgießen, nach der Hälfte der Garzeit wenden und fertig braten.

Serviervorschlag: Die Pute mit Serviettenknödel und Bratkartoffeln servieren. Dazu empfehlen wir noch einen grünen Salat.

Temperatureinstellungen:

Temperatur anfangs bei ca. 180° bis 200°.

Nach der Hälfte der Garzeit auf ca. 160° bis 170° zurückdrehen.

Wir empfehlen folgende Garzeiten: **3 - 4 kg** 2 - 2 1/2 Stunden

4 - 5 kg 3 - 3 1/2 Stunden

Wir wünschen gutes Gelingen!

