



Gutes für alle.

Festtags-Pute mit Honig-Glasur für unter 5 Euro pro Person

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Staudensellerie klein schneiden. Das Weißbrot würfeln und mit der Brühe übergießen. Die Zwiebeln, den Sellerie, die getrockneten Aprikosen, die Butter, das Salz, den Pfeffer, 1 TL Rosmarin und das Brot mischen.
2. Die küchenfertige Pute damit füllen und mit der Brustseite nach oben in einen flachen Bräter legen. Die Keulen zusammenbinden. Die Bio-Orangen waschen und in Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Umluft (210 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.
3. Den Honig, den Senf, ½ TL Rosmarin, das Knoblauchpulver, ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer verrühren und den Braten damit bestreichen. Weitere 2 Stunden backen oder mit einem Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Schenkels prüfen, ob es 65 bis 70 °C anzeigt. Dann ist die Pute fertig gegart.

Zutatenliste:

2 Zwiebeln
2 Staudensellerie
250 g GOLDÄHREN Weizen-Sandwichtoast
100 ml LE GUSTO Brühe im Glas, Sorte: Gemüse
100 g FARMER NATURALS Soft-Aprikosen
50 g MILSANI Deutsche Markenbutter
LE GUSTO Jodsalz mit Fluorid
LE GUSTO Pfeffer
1 TL LE GUSTO Rosmarin, getrocknet
1 GOURMET FINEST CUISINE Festtags-Pute (3-4 kg) oder
GOURMET FINEST CUISINE Knusperente
4 Bio-Orangen
150 g GOLDLAND Bienenhonig, flüssig
40 g KIM Senf mittelscharf im Glas
½ TL LE GUSTO Knoblauchpulver

Portionen: 6

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit: ca. 150 Minuten

Gesamtzeit: ca. 165 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

