

Junge Pute mit Äpfeln

Zubereitungszeit : 2,5-3 Std.

Bei 160 C im vorgeheizten Backofen.

Zubereitungsvorschlag: 1 junge Pute 300gr.

Äpfel 250gr. Zwiebeln, 1 TL Salz, Curry

4 EL gehackte Kräuter (je 1 EL Salbei, Beifuß

Thymian, Majoran) 1 Prise Pfeffer

80 gr. Butter . Pute innen wie außen würzen

mit Salz, Curry, Pfeffer und Kräutern

Äpfel und Zwiebeln in Würfeln schneiden

und in die Pute füllen. Die Pute vor dem

Backen mit der Butter einpinseln und in

den vorgeheizten Backofen schieben.

Regelmäßig mit Bratensaft begießen

Beilagenempfehlung: Rosenkohl,

Bratenjus und Mandelbällchen

Vor dem Verzehr vollständig garen.