

Europa - Pute

Zubehör für 8 Personen

Zeitbedarf:		ca. 4 h
2 bis 3	kg	Pute, ausgenommen
	2 Stück	Zwiebel
	1 Stück	Apfel
	1 TL	Salz
	1 TL	Paprika, edelsüß
	1 TL	Pfeffer, Cayennepfeffer

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer; Muskat

für die Semmelknödel:

15 Stück	alte Semmel oder äquivalente Menge Weißbrot
4 Stück	Eier
1 Stück	Zwiebel
1 Bund	Petersilie

für das Gemüse:

2 kg	Wirsing
Stück	Zwiebel

PROZEDUR

Fleisch

1. Die Pute waschen und mit Küchentuch abputzen. Salz, Pfeffer, Paprika innen und außen einreiben, Apfel und Zwiebeln vierteln und in die Pute stecken, diese ggf. mit Küchengarn oder Sticker verschließen.
2. Pute in einen gewässerten Römertopf legen, eine Tasse Wasser hinzugeben und für 2:20 h bei 150° C mit Umluft garen.
3. Deckel abnahme und 40 - 50 Min bei 180° grillen. Ggf. mit Dunkelbier und/oder Bratensaft befeuchten, ggf. wenden.
4. Pute herausnehmen und mit Geflügelscheere portionieren. Aus dem Bratensaft mit Kochsahne/Creme fraiche eine Soße zubereiten nach Geschmacksrichtung.

Semmelknödel

1. Semmel oder Weißbrot in kleine Stücke schneiden, mit warmer Milch übergießen und 30 Min. ziehen lassen.
2. Fein geschnittene Zwiebeln in Fett andünsten, mit geschnittenen Petersilien zum Teig hinzugeben und Eier untermischen.
3. Teig nach Anzahl und Größe mit nassen Händen in Kugeln formen und in kochendes Salzwasser legen. Halboffen 15 bis 20 Minuten leicht ziehen lassen.

Wirsing

- Wirsing vom Strunk befreien, in Wasser weichkochen und durch Fleischwolf pressen.
Kleingeschnittene Zwiebeln in Fett andünsten, mit Wirsingmasse vermischen, salzpeffern und mit Muskat abschmelcken.