

Roast Turkey (gebratene Pute)

USA

Zutaten :

1 Pute (etwa 6 Kilo)
250 g geräucherter Speck in Würfeln
3 gr. gehackte Zwiebeln
1/3 Tasse gehackten Staudensellerie
1 Bund gehackte Petersilie
5 Eßlöffel Butter
1/4 Tasse Weißwein
1/2 Tasse kräftige Hühnerbrühe
500 g Weißbrot vom Vortag, in Stücke
gebrochen
Salz, Pfeffer, Prise Muskat, Paprika



Für die Soße:

Hals und Abschnitte von der Pute,
3 Eßlöffel Mehl,
1/2 Tasse Weißwein,
Hühnerfond,
Salz und Pfeffer.

Turkey Maple Glaze (Ahornsirup):

200 ml Apfelwein (Cidre)
100 ml Ahornsirup
etwas gehackter Majoran und Thymian (oder getrocknet, dann weniger nehmen)
100 g Butter
etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung :

Pute innen und außen salzen. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie kurz mitbraten, Butter einrühren. Diese Masse, Wein und Brühe mit dem Brot gut vermengen und kräftig würzen - das Stuffing soll feucht, aber nicht suppig-nass sein. Pute damit füllen (Reste in einer Auflaufform separat 45 Minuten backen) und im Backofen in einer Fettpfanne bei 160 Grad etwa 4 bis 4 3/4 Stunden garen. Dabei regelmäßig mit Fleischsaft oder mit dem Turkey Maple Glaze bestreichen.

Für die Soße Puten-Abschnitte in Wasser und Wein auskochen, Fond durchseihen, mit Hühnerbrühe verlängern. Fond und entfetteten Fleischsaft aus der Pfanne aufkochen, mit Mehl andicken und würzen.

Zubereitung des Turkey Maple Glaze:

Apfelwein und Ahornsirup in einem Topf auf ein Drittel einkochen, Butter und Gewürze dazugeben, verrühren und dann gut kühlen. Fleisch mit dem Buttermix einreiben und braten, dabei immer wieder mit der Butter bestreichen. Falls das Fleisch zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken.

Bild und Rezept stammen von unserem Freund und Forumsmitglied Steve