

Pute mit Oliven-Schinkenfüllung

Zubereitungszeit: 30 – 40 in.
Backzeit: 3 h Konventionell 180 °C
Ruhezeit: 10 Min.

Zutaten (für 6 Personen): 1 küchenfertige Pute (ca. 3 kg), 300 g Zwiebeln, 300 g gekochter Schinken am Stück, 200 g Champignons, 250 g Creme fraich, 2 Eier, 2 Knoblauchzehen, 100 g Paniermehl, 195 g Tomatenpaprika (aus dem Glas), 1 Glas mit Mandeln gefüllte Oliven, Salz, Pfeffer, Chilipulver, ¼ l Tomatensaft, ¼ l Rotwein

Zubereitung

A 1 küchenfertige Pute (ca. 3 kg)

Pute von innen und außen waschen, säubern und trocknen. Evtl. Federkiele noch rupfen. Pute von innen und außen salzen.

B 300 g Zwiebeln, 300 g gekochter Schinken am Stück, 200 g Champignons, 2 Knoblauchzehen, 100 g Paniermehl

Die Pilze putzen und waschen. Stiele abschneiden und zerkleinern. Köpfe feinblättrig schneiden. Schinken und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Eier aufschlagen. Die Zutaten mit der Eimasse und der Creme fraich verrühren.

C 195 g Tomatenpaprika (aus dem Glas), 1 Glas mit Mandeln gefüllte Oliven, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Die Tomatenpaprika auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Oliven abtropfen lassen und halbieren. Die Zutaten unter die bereits vorbereitete Füllung rühren und nach Belieben würzen.

D ¼ l Tomatensaft, ¼ l Rotwein

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Pute füllen und zusammenstecken und in die Fettpfanne oder einem Gänsebräter legen. Nach ca. 2 h 30 min fügt man den Rotwein und den Tomatensaft bei. Weitere 30 min weiter braten. Kurz ruhen lassen.

Danach wird das Fett vom Sud abgeschöpft und die Soße mit angerührter Speisestärke binden. Die Pute tranchieren.

Dazu reicht man Kroketten und gegrillte Pfirsiche.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser

