

EDEKA  
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

# PUTE IM GANZEN GEBRATEN

mit Rotkohl und Quitten

  
**NEUE**  
REZEPTE ZUM  
SAMMELN



Dirk Luther





# Pute im Ganzen gebraten

## mit Rotkohl und Quitten

### ZUTATEN

#### ROTKOHL

60 g Gänseschmalz  
250 g Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten  
1 Rotkohl ca. 2,5 kg  
2 EL Zucker  
1 EL Salz  
7 Äpfel  
4 EL Rotweinessig  
0,5 l Wasser  
1 Gewürzbeutel  
(2 Lorbeerblätter, 4 Nelken,  
4 zerdrückte Pfefferkörner,  
1 Zimtstange)  
250 g rotes Johannisbeergelee  
Saft von einer halben Zitrone

#### FÜLLUNG

320 g Mehl  
20 g Hefe  
110 g Butter  
30 g Zucker  
90 g getrocknete Aprikosen  
90 g getrocknete Orangenscheiben  
40 g Rosinen  
60 g Mandelblättchen  
80 ml Milch  
1 Vollei  
1 Eigelb  
Salz

#### PUTE

1 Pute ca. 5 kg,  
küchenfertig  
4 Zwiebeln  
150 g Knollensellerie  
2 Karotten  
2 Knoblauchzehen,  
zerdrückt  
2 Rosmarinzweige  
1 Lorbeerblatt  
0,5 l Geflügelfond  
Salz und Pfeffer  
aus der Mühle  
Küchengarn zum Binden

#### SAUCE

0,5 l Geflügelfond  
je 1 Streifen unbehandelte  
Zitronen- und Orangenschale  
1 Rosmarinzweig  
50 g kalte Butterwürfel  
1 TL Speisestärke

#### QUITTEN

2 Quitten  
2 EL Zucker  
1 cl Quittenbrand  
1/4 Vanilleschote  
1 Nelke  
1/4 Zimtstange  
Butter



**ROTKOHL** Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Vier Äpfel schälen, entkernen und grob stiften. Die Apfelstifte mit dem geschnittenen Rotkohl, Zitronensaft, Rotweinessig, Salz und Zucker gut durchmengen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Gänseschmalz in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelstreifen darin farblos anschwitzen. Den marinierten Rotkohl zugeben, durchrühren und kurz erhitzen. Wasser und 150 g Johannisbeergelee zufügen, alles gut vermengen und den Gewürzbeutel in das Kraut stecken. Den geschlossenen Topf ca. 90 Minuten in den Ofen geben und zwischendurch vorsichtig durchrühren. Ist der Rotkohl fertig, nochmals mit den restlichen geriebenen Äpfeln und 100 g Johannisbeergelee abschmecken. Den Rotkohl mit Klarsichtfolie abdecken und 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals erwärmen und mit Salz abschmecken.

**FÜLLUNG** Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in lauwarmer Milch unter Rühren auflösen. Die Butter in einem Topf zerlassen und Vollei, Eigelb, Salz und Zucker zugeben. Die Milch mit der aufgelösten Hefe und die Buttermischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Aprikosen und Orangenscheiben klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und Mandeln vorsichtig unter den Teig kneten.

**PUTE** Die Pute von innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die fertige Füllung in die Bauchhöhle geben und die Pute anschließend mit Küchengarn zunähen und nochmals 30 Minuten stehen lassen. Die Keulen mit einer Küchenschnur etwas zusammenbinden. Den Backofen auf 135° C vorheizen. Gemüse schälen und in 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse in einen großen Bräter legen und mit Geflügelfond aufgießen. Die Pute mit der Brust nach oben auf das Gemüse setzen und im vorgeheizten Backofen in ca. 2,5 Stunden fertig garen (davon die letzte halbe Stunde bei 180°C). Zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Nach ca. 2 Stunden die Pute nach und nach mit ein wenig heißem Wasser übergießen, damit die Menge an Flüssigkeit konstant bleibt. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt und die Rosmarinzweige einlegen. Den fertigen Braten herausheben und warm stellen.

### ★ PROFITIPP

Die Pute kann man in der letzten halben Stunde bepinseln. Dafür Butter mit einem Zweig Rosmarin, einem Streifen Zitronenschale, etwas Orangenschale, einer halbierten Knoblauchzehe und einer Ingwerscheibe aromatisieren. Die Gewürze dazu einfach in die zerlassene Butter legen und ziehen lassen.

**SAUCE** Passieren Sie den während des Garens gewonnenen Fond durch ein Sieb in einen Topf, drücken Sie dazu das Gemüse etwas an. Den Topf im Anschluss mit dem zusätzlichen Geflügelfond auffüllen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße geben und zwei Minuten leicht köcheln lassen. Orangen- und Zitronenschale sowie Rosmarin zugeben, einige Minuten ziehen lassen und danach entfernen. Die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**QUITTEN** Die Quitten schälen, sechsteln, entkernen und in Form bringen. Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Quittenbrand ablöschen. Dann die Spalten in den Topf legen, Gewürze zugeben, mit etwas Wasser angießen und garen. Zum Schluss nach Belieben Butter in den Topf geben und die Quitten bei mäßiger Hitze glasieren.

