

# Rezept „Belgische Weihnachtspute“

## Rezept „Belgische Weihnachtspute“

1 Pute  
250 g getrocknete Früchte  
Salz  
Pfeffer  
100 g Toastbrot  
80 g Butterschmalz  
1/8 l Milch  
1 Tl Zimt  
1 Ei  
2 Möhren  
3 Zwiebeln  
400 ml Geflügelfond  
dunkler Saucenbinder  
100 g Crème fraîche

Das Trockenobst in etwas Wasser zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Das Wasser abschütten. Die Pute von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Toastbrot-scheiben in Würfel schneiden und in Butterschmalz rösten bis sie hellbraun sind. Das eingeweichte Obst ebenfalls würfeln und mit dem Brot vermengen. Die Milch erhitzen und über die Würfel gießen. Das Ei dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Zimt zu einem Teig verkneten. Die Pute damit füllen. Die Zwiebeln pellen und vierteln. Die Möhren schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Pute in einen Bräter legen und mit dem Gemüse umlegen. Den Geflügelfond und 100 ml Wasser angießen und bei 200 Grad Celsius zwei Stunden im Ofen braten. Immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Nach einer Stunde einen halben Liter Wasser zugeben.

Die Pute aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit dem Gemüse in einen Topf geben, pürieren und aufkochen. Crème fraîche zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Saucenbinder zu einer sämigen Sauce binden und zur Pute reichen.

## Recipe: Belgian Christmas Turkey

1 turkey  
250 g dried fruit  
salt  
pepper  
100 g toast  
80 g clarified butter  
1/8 ltr milk  
1 tsp cinnamon  
1 egg  
2 carrots  
3 onions  
400 ml poultry juices  
dark gravy granules  
100 g crème fraîche

*Simmer the dried fruit in some water for two to three minutes. Drain the water. Season the turkey with salt and pepper on the inside and outside. Cube the toast and roast in clarified butter until light brown. Cut the softened dried fruit into dice and combine with the bread. Heat the milk and pour over the mixture. Add the egg and knead into a dough adding salt, pepper and cinnamon. Stuff the turkey with this.*

*Peel onions and cut into quarters. Peel the carrots and cut into approx. 4 cm long pieces. Place the turkey into a baking dish and arrange the vegetables around it. Add the poultry juices and 100 ml of water and bake in the oven at 200° Celsius for two hours. Keep pouring the meat juices over the turkey. Add half a litre of water after one hour. Remove the turkey from the baking dish and keep it warm. Combine the meat juices with the vegetables in a pot, purée everything and bring to the boil. Add crème fraîche and season with salt and pepper. Make a thick gravy using the gravy granules; serve with the turkey.*