



Thanksgiving Dinner

Gefüllte Pute

1 Pute, Salz

Füllung

250 g altbackenes Brot, 4 EL gehackte Petersilie, 2 gehackte Zwiebeln, je 3 Zweige frischen Salbei, Majoran, Thymian, Rosmarin, 50g geschmolzene Butter. Nach Geschmack Apfelstücke oder/und Maronen, Pfeffer, Salz, eventuell etwas Weißwein

Für die Füllung die Kräuter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Das Brot und kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Die Pute gründlich mit kaltem Wasser waschen. Von innen und außen kräftig salzen. Die Pute füllen und mit Zahnstochern zustecken.

In einen Bräter geben und ca. 500ml Wasser zu geben.

Zugedeckt in den Backofen schieben.

Backzeiten

2,5 Kg – 3,5 Kg	165°	3 ½ – 4 Stunden
3,5 Kg – 5,5 Kg	165°	4 – 4 ½ Stunden
5,5 Kg – 7 Kg	165°	4 ½ – 5 ½ Stunden
7 Kg – 9 Kg	165°	5 ½ – 6 ½ Stunden

45 Minuten vor Ende der Backzeit den Deckel abnehmen, damit die Pute auch schön knusprig wird.

Die Pute aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.