



# Ofen-Lecker-Schmecker

## Weihnachtspute



### Grundlage:

Aromatisches und ausgereiftes Fleisch ist die Grundlage für einen schmackhaften Braten. Daher werden für die Vorbereitung Ihres Festtagsbraten ausschließlich die ultimative Weihnachtspute vom Meierhof verwendet.

### In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten Ihnen zum Wunschtermin unsere gefüllte Weihnachtspute vor (**8 Portionen**). Die Pute wird gewürzt und lecker mit Apfel, Cranberries und gehackten Trockenfrüchten gefüllt. Alles wird mit einer Folie umschlossen, in die wir noch einen Schuss Weißwein geben.



### Bei Ihnen zu Hause:

Ca. **5 Stunden** bevor Sie das Essen servieren möchten, schieben Sie ganz einfach die bereits fertig im Bratschlauch verpackte Weihnachtspute den Ofen. Eine genaue Bratanweisung liegt bei.



### Beilagen:

Zur klassischen Weihnachtspute empfehlen wir Rotkohl und westfälische Kartoffelklöße. Oder wie wäre es mit Broccoli und Kartoffelgratin. Aus dem Sud fertigen Sie eine köstliche Rahm-Sauce, oder versuchen es mit unserer hausgemachten Cumberlandsauce.

*Lassen Sie es sich lecker schmecken!*

## MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG  
Meier-zu-Rassfeld-Weg, 33330 Gütersloh  
Tel.: 05241 33 72 81, Fax 05241 33 72 82  
[www.meierhof.de](http://www.meierhof.de)