



Tiergerecht in kleinen Gruppen im Freiland gehalten. Gefüttert mit Futter aus regionaler Herstellung. Ohne Transportstress in Verantwortung vor der Kreatur auf dem Hof geschlachtet. Genuss durch Gewissheit und das seit 1960.



PUTEN
PARADIES

MEIERHOF RASSFELD
Landspezialitäten GmbH & Co. KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13
33330 Gütersloh
www.putenparadies.de



Tiergerecht • Nachhaltig • Bäuerlich • Regional



Weihnachtspute

gefüllt

Gutes genießen!
Der ganz besondere
Festtagsschmaus
vom Meierhof

Frisches Geflügel, fertig gewürzt,
ofenfertig im Bratschlauch.

Zutaten:

Meierhof Freilandpute, Äpfel,
Pflaume, Aprikosen,
Sonnenblumenöl, Cranberry,
Zwiebeln, Glucosesirup,
Konservierungsmittel E202, E220
(enthält SULFITE), Gewürze,
Weißwein, Speisesalz, Rapsöl.

Die Garzeiten

4,5 kg ca. 3,5 h
5,5 kg ca. 4,0 h
6,5 kg ca. 4,5 h
8,5 kg ca. 5,0 h

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

Zubereitung:

Die Meierhof Weihnachtspute im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei **150 °C** Heißluft / Umluft ca. **4 Stunden** (siehe Garzeiten) garen. lassen.

(Der Bratschlauch darf nicht die heißen Backofenwände berühren)

Ca. 20 Minuten vor Garende ein kleines Loch in die Folie schneiden und den Bratensud abgießen. Den Bratschlauch dann oben ganz aufschneiden und den Braten bei **180 °C** ca. **15-20 Minuten knusprig werden lassen.**

In der Zwischenzeit aus dem Bratensud nach Geschmack eine Soße zubereiten.

Zur Weihnachtspute empfehlen wir ganz traditionell Rotkohl und Kartoffel-Klöße.

Probieren Sie doch auch die

Ofen-Lecker-Schmecker:

Herbstschmaus, Germanenkeule, Arkadienbraten, Zitronenhähnchen, Orangenente und die Gansdelikat