

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



Tiergerecht • Nachhaltig • Bäuerlich • Regional

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



Wenn die Pute zum Braten wird ...

...wünscht man sie sich außen braun und Innen saftig. Die Freiland-Pute vom Meierhof Rassfeld hat ein herzhaftes und aromatisches Fleisch. Sie haben von uns eine Pute erhalten, die wahrscheinlich erst in der Nacht vorher geschlachtet worden ist. Um die Frische bis zum Festtagsschmaus zu gewährleisten, ist sie an einem kühlen Ort bei nicht mehr als +4 °C aufzubewahren.

Die Zutaten

Meierhof-Pute
Bund Suppengrün
weißer Landwein
Geflügel-Gewürz
Speckwürfel
Butter, Zwiebeln
Alufolie

Die Garzeiten

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

Über das gesamte Jahr bieten wir vom Meierhof Rassfeld Geflügel aus Freiland-Haltung nach NEULAND Richtlinien. Wir setzen auf langsam wachsende Rassen, tiergerechte Haltung, regionale Fütterung und Verantwortung gegenüber der Natur.

MEIERHOF RASSFELD

Meier-zu-Rassfeld-Weg, 33330 Gütersloh
Tel.: 05241 3372-81, Fax: 05241 3372-82
www.meierhof.de

Zubereitung

Wenn die Pute zum Braten werden soll, nehmen Sie die ganze Freiland-Pute und waschen sie mit kaltem Wasser von innen und außen. Nun würzen Sie die Pute mit den **Gewürzen** und legen sie mit dem Rücken auf die Fettpfanne des Backofens. Das **Suppengrün**, die vorher ausgelassenen **Speckwürfel** und die kleingeschnittenen **Zwiebeln**, legen Sie in die Fettpfanne und gießen etwa einen halben Liter **Landwein** in das Blech. Das Ganze decken Sie mit der **Alufolie** zu, die unter dem Rand des Bleches fest verschlossen wird. Das fertige Blech schieben Sie in den Ofen und garen die Pute bei ca. 150 °C mit Heißluft oder Umluft knapp 3,5 Stunden (Siehe Garzeiten). Während dessen genießen Sie ein schönes Gläschen Wein und kümmern sich um die Beilagen.

Nach dieser Garzeit entfernen Sie die Alufolie und überbräunen den Braten bei 180 °C noch ca. eine halbe Stunde. Während dieser Bräunungsphase bestreichen Sie die Pute mehrmals mit Butter und übergießen Sie mit dem Bratensud. Ihr Festtagsbraten ist fertig, wenn die Kerntemperatur in der Keule ca. 80 °C und in der Brust von ca. 70 °C erreicht ist, und sich das Fleisch an den Flügelspitzen leicht abzulösen beginnt. Vor dem Tranchieren sollte der gelungene Braten noch ca. 30 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen. Aus dem Bratensud bereiten Sie derweil eine feine Bratensauce.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, und wenn die Pute zum Weihnachtsbraten geworden ist, guten Appetit.

