

Festtag-Pute mit Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffel-Knödeln

Für 6 Portionen

Für die Pute:

1 Pute, ca. 3500 g	3 Äpfel	2 Zwiebeln
1 EL Butter	150 ml Rotwein	200 ml Orangensaft
500 ml Bratensoße		

Für den Rotkohl:

0,5 Rotkohl, ca. 750 g	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
2 EL Zucker	100 ml Rotwein	200 ml Apfelsaft
4 EL Rotweinessig	4 EL Preiselbeeren	

Für die Kartoffelknödel:

1 Pck. Kartoffelknödel	1 EL Butter	1 EL Paniermehl
Petersilie	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Pute von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel vierteln und entkernen, die Zwiebeln schälen. Beides würfeln und damit die Pute füllen, die Keulen zusammen binden. Mit der Butter bestreichen und im Ofen für etwa 3 Stunden backen, zwischendurch mit dem eigenen Bratenfett bestreichen. In den letzten 15 Minuten den entstandenen Bratensaft für die Soße aufheben, die Temperatur auf 200 °C erhöhen und die Pute knusprig backen.

In der Zwischenzeit den Rotwein mit dem Orangensaft sirupartig einkochen und mit der Bratensoße auffüllen. Nach Belieben den Bratensaft zugeben und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Beides zusammen in dem Butterschmalz andünsten, dann den Zucker und etwas Salz zugeben. Mit dem Rotwein ablöschen, den Apfelsaft und den Rotweinessig zugeben und bei kleiner Hitze für etwa 30 Minuten schmoren. Zum Schluss die Preiselbeeren zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelknödel nach Packungsanweisung zubereiten. Zum Servieren das Paniermehl in der Butter anrösten, zusammen mit den Kartoffelknödeln durchschwenken und mit fein gehackter Petersilie verfeinern. Die Festtag-Pute zusammen mit der Bratensoße, dem Preiselbeer-Rotkohl und den Kartoffelknödeln servieren.

Hinweis:

Die Pute ist gar, wenn beim Einstechen in den Oberschenkel klarer Saft austritt.

NN am 10. Februar 2021