

Pute vom Drehspieß

1 Pute	2 Äpfel	2 Zwiebeln
1 altes Brötchen	200 mL Milch	1 TL Majoran
25 g Rosinen	Salz, Pfeffer	Butterschmalz

Die Pute waschen und abtrocknen. Von den Flügeln die Spitzen wegschneiden, da sie verbrennen würden. Dann von außen und innen gründlich salzen und pfeffern.

Das Brötchen in kleine Stücke zerteilen und die Milch aufkochen. Über die Brötchenwürfel geben und fünf Minuten ziehen lassen. Das eingeweichte Brot mit den Gewürzen vermengen, zusätzlich leicht salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln fein hacken, Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

Beides in etwas Butterschmalz glasig dünsten und mit der Brötchenmischung und den Rosinen verkneten.

Die Pute mit der Masse füllen und mit Küchengarn verschließen.

Pute im Ganzen auf den Drehspieß schieben und gut fixieren. Bei 170 °C indirekter Hitze auf dem Drehspieß grillen bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C. Das dauert je nach Größe der Pute drei bis vier Stunden.

NN am 29. August 2023