

Pute

80g Butter

¾ Liter – 1 Liter Flüssigkeit

1 Eßlöffel Mehl

Salz, Pfeffer



Pute innen und außen kalt abspülen und trocknen. Salz und Pfeffer mischen, Pute damit innen und außen würzen und bedeckt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag mit Brustseite nach unten in den Bräter legen, die Hälfte der Flüssigkeit zugeben und den Rücken mit Butter bestreichen. Wenn der Rücken gebräunt ist, Pute wenden und mehrmals mit Bratensaft übergießen.

Bei Bedarf nach und nach die restliche Flüssigkeit zugießen.

Garzeit: 160 – 180 °C