

Gebratene Pute mit Fleisch- und Semmelfüllung

Eine vorbereitete Pute innen und außen mit Salz einreiben, den Kropf eventuell mit Semmelmasse und den Rumpf mit Fleischmasse, oder Kropf und Rumpf mit Fleischmasse füllen, zunähen.

Brust und die hochgeschobenen Keulen mit 100 g Speckscheiben belegen, festbinden. In die Bratpfanne legen, mit 1-1½ l kochendem Wasser begießen und 1 Std. auf dem Herd oder im Backofen bei öfterem Beschöpfen kochen. Flüssigkeit in ein anderes Gefäß gießen, Pute mit 100 g gebräunter Butter übergießen und im Backofen unter häufigem Beschöpfen und Zufügen der nötigen Flüssigkeit 2-2½ Std. braten. Sauce mit 4 Eßl. Mehl binden, mit ½ l saurer Sahne aufkochen und zu der angerichteten Pute reichen.

Die Füllung in Scheiben geschnitten auf dem Rand der Servierplatte anrichten-
Fleischfüllung: 1½ Semmeln einweichen, ausdrücken, mit 30 g zerl. Butter im Topf bei geringer Hitze verrühren. 375 g geh. Schweinefleisch, 375 g geh. Kalbfleisch, die Putenleber fein gewiegt, 20 g Pilze, 2 Eier, Salz und Pfeffer zufügen, vermischen und abschmecken.

Semmelfüllung: 3 bittere, 7 süße Mandeln abziehen, mahlen. 2 Semmeln einweichen und ausdrücken, mit 30 g zerl. Butter im Topf bei geringer Hitze verrühren, alle Zutaten beifügen und abschmecken.