

# Kober Hof

## Kober Hof Freiland Pute

### Zutaten für 9-15 Personen

- 1 Pute, etwa 13-15 kg mit Innereien  
1kg Hackfleisch
- 12 Brötchen, etwa 2 Tage alt
- 7 Eier
- 2 Karotten
- 2 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Lauchstengel
- 2 kleiner Sellerieknollen
- 5-6 Zweige Thymian Petersilie, Salz  
grüner Pfeffer, zerdrückt  
Paprika edelsüß, Muskatnuss, Butter, Öl  
500 ml Milch  
Weißwein  
Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Pute ausnehmen, auswaschen, austupfen und etwa 30 min. austrocknen lassen. Danach außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Für die Füllung die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse anrösten und in feine Würfel schneiden. Innereien waschen, Haut und Knorpel entfernen dann ebenfalls klein fein würfeln. Alles zusammen in eine Pfanne mit heißem Öl geben und kräftig anschwenken. Dann mit der kalten Milch auffüllen und über die Brötchen geben. Das Hackfleisch, Eier, Petersilie und den klein gezupften Thymian untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Pute locker füllen und mit einem Bindfaden zunähen. In eine gut geölte Kasserolle legen, mit Zitronensaft und zerlassener Butter bestreichen und ausbacken. Mehrmals bepinseln und übergießen und mit Weißwein ablöschen. Bei Bedarf noch Wasser zugeben. Nachdem die Pute die gewünschte Bräunung aufweist, mit Alufolie abdecken. Etwa 10 Minuten vor dem Herausnehmen Alufolie entfernen, damit sich leckere Kruste entwickeln kann. Zum Servieren die Füllung in Scheiben schneiden oder mit einem Esslöffel abstechen.

### Holzbackofen:

360°C aufheizen, Pute 240 bis 320 Minuten backen.

### Elektrosteinofen:

Oberhitze auf 300°C und Unterhitze auf 200°C heizen. Pute einschieben, nach 60 Minuten ausschalten. Insgesamt 240 bis 320 Minuten backen.

# Kober Hof

## Kober Hof Freiland Pute

### Zutaten für 9-15 Personen

- 1 Pute, etwa 13-15 kg mit Innereien  
1kg Hackfleisch
- 12 Brötchen, etwa 2 Tage alt
- 7 Eier
- 2 Karotten
- 2 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Lauchstengel
- 2 kleiner Sellerieknollen
- 5-6 Zweige Thymian Petersilie, Salz  
grüner Pfeffer, zerdrückt  
Paprika edelsüß, Muskatnuss, Butter, Öl  
500 ml Milch  
Weißwein  
Zitronensaft

### Zubereitung:

Die Pute ausnehmen, auswaschen, austupfen und etwa 30 min. austrocknen lassen. Danach außen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Für die Füllung die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse anrösten und in feine Würfel schneiden. Innereien waschen, Haut und Knorpel entfernen dann ebenfalls klein fein würfeln. Alles zusammen in eine Pfanne mit heißem Öl geben und kräftig anschwenken. Dann mit der kalten Milch auffüllen und über die Brötchen geben. Das Hackfleisch, Eier, Petersilie und den klein gezupften Thymian untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Pute locker füllen und mit einem Bindfaden zunähen. In eine gut geölte Kasserolle legen, mit Zitronensaft und zerlassener Butter bestreichen und ausbacken. Mehrmals bepinseln und übergießen und mit Weißwein ablöschen. Bei Bedarf noch Wasser zugeben. Nachdem die Pute die gewünschte Bräunung aufweist, mit Alufolie abdecken. Etwa 10 Minuten vor dem Herausnehmen Alufolie entfernen, damit sich leckere Kruste entwickeln kann. Zum Servieren die Füllung in Scheiben schneiden oder mit einem Esslöffel abstechen.

### Holzbackofen:

360°C aufheizen, Pute 240 bis 320 Minuten backen.

### Elektrosteinofen:

Oberhitze auf 300°C und Unterhitze auf 200°C heizen. Pute einschieben, nach 60 Minuten ausschalten. Insgesamt 240 bis 320 Minuten backen.