

Junge Pute mit Äpfeln



Zutaten (4 Portionen)

1 junge Pute
300 g Äpfel
250 g Zwiebeln
80 g Butter
1 EL Salbei

1 EL Beifuß
1 EL Thymian
1 EL Majoran
Curry, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Die Pute waschen, trocknen und innen und außen mit Salz, Pfeffer, Curry und Kräutern würzen. Die Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden und in die Pute geben.
3. Die Pute mit Butter einpinseln und für ca. 2½–3 Stunden in den Backofen schieben. Währenddessen regelmäßig mit Bratensaft begießen.