

Pute á l'orange

Hauptspeise

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Reisgerichte

ZUBEREITUNG



Für die Füllung Wasser mit Curry und Fondor zum Kochen bringen. Reis zufügen und ca. 18 Min. quellen lassen. Orangen schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Filets aus den Häutchen schneiden, Saft auffangen. Eier mit Rahm verquirlen und mit Mandelblättchen und Rosinen unter den Reis mischen. Die Hälfte der Orangenfilets unterheben, den Rest beiseite stellen. Aufgetaute Babypufe innen und außen waschen, trockentupfen. Mit Salz innen und außen einreiben und mit der Curry-Reis-Masse füllen, zunähen, Keulen und Flügel festbinden. In einem Bräter zudeckt bei 180 °C ca. 30 Min. garen, 1/8 l Wasser zugießen und weitere 30 Minuten garen. 45 Minuten offen braten und öfters mit Bratenflüssigkeit begießen. Pute herausnehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit Bratenflüssigkeit mit 1/2 l Wasser aufgießen, zum Kochen bringen und 2 Würfel Maggi Hühnersuppe darin auflösen. Die beiseite gestellten Orangenfilets und den Saft zugeben und im Bratensaft heiß werden lassen. Pute tranchieren und mit Füllung und Saft anrichten.



ZUTATEN



2,5 kg Tiefgefrorene
Babypufe

2 Würfel Maggi
Hühnersuppe

3 Tassen Reis (ca. 300g)

Salz

1 EL Curry

2 Stk. Orangen

30 g Rosinen

2 Stk. Eier

1/8 l Sauerrahm

30 g Mandelblättchen