



Weihnachtsmenü

Putenbraten mit Rotkohl und Klößen

Von Ottmar Jenrich

Für die Pute

- *Eine Pute, ca. 4 - 4,5kg*
- *1 Zwiebel*
- *1 EL Öl*
- *120g gekochter Hinterschinken*
- *1 Apfel*
- *2 Karotten*
- *300g Weißbrot (vom Vortag)*
- *350ml Milch*
- *4 Eier*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss,*
- *50 g Hartweizengrieß*
- *150 g Maiskörner (tiefgefroren oder aus der Dose)*

Für die Sauce

- *2 Zwiebeln*
- *1 Karotte*
- *150g Knollensellerie*
- *1EL Öl*
- *2 TL Puderzucker*
- *¾ EL Tomatenmark*
- *250 ml kräftigen Rotwein*

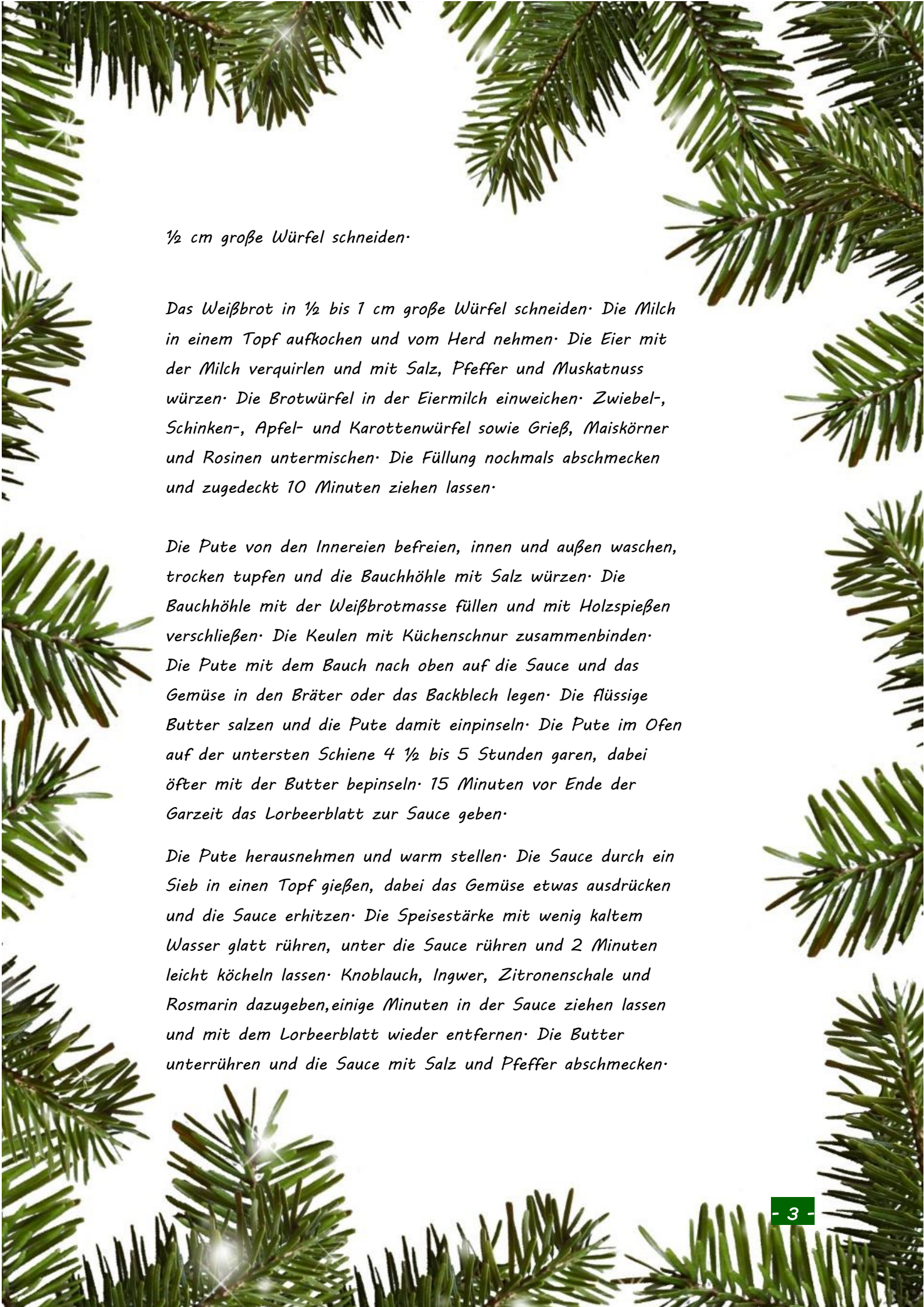
- 
- 750ml Hühnerbrühe
 - 1 Lorbeerblatt
 - $\frac{3}{4}$ TL Speisestärke
 - 1 Knoblauchzehe, (geschält und halbiert)
 - 1 Scheibe Ingwer, 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale, 1 Rosmarinzweig, 10g kalte Butter

Zubereitung des Putenbraten

Für die Sauce die Zwiebeln, die Karotte und den Knollensellerie schälen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin einige Minuten andünsten.

Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und leicht anbräunen. Mit dem Rotwein nach und nach ablöschen und einköcheln lassen. Die Brühe dazu gießen und in einen großen Bräter oder in ein tiefes Backblech umfüllen. Die Gemüsewürfel dazugeben. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

Für die Pute die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Karotten putzen, schälen und in



½ cm große Würfel schneiden.

Das Weißbrot in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Brotwürfel in der Eiermilch einweichen. Zwiebel-, Schinken-, Apfel- und Karottenwürfel sowie Grieß, Maiskörner und Rosinen untermischen. Die Füllung nochmals abschmecken und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Die Pute von den Innereien befreien, innen und außen waschen, trocken tupfen und die Bauchhöhle mit Salz würzen. Die Bauchhöhle mit der Weißbrotmasse füllen und mit Holzspießen verschließen. Die Keulen mit Küchenschnur zusammenbinden. Die Pute mit dem Bauch nach oben auf die Sauce und das Gemüse in den Bräter oder das Backblech legen. Die flüssige Butter salzen und die Pute damit einpinseln. Die Pute im Ofen auf der untersten Schiene 4 ½ bis 5 Stunden garen, dabei öfter mit der Butter bepinseln. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Lorbeerblatt zur Sauce geben.

Die Pute herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei das Gemüse etwas ausdrücken und die Sauce erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter die Sauce rühren und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Rosmarin dazugeben, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit dem Lorbeerblatt wieder entfernen. Die Butter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl

- 1 Kopf Rotkohl, ca. 1kg
- 2 Zwiebeln
- 2EL Butterschmalz
- 50 ml Himbeeressig
- 200 ml Rotwein
- 400 g Apfel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 1 Zimstange, Pfeffer Salz und Zucker

Rotkohl putzen, waschen und vierteln Strunk herausschneiden und Kohl in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schmalz in einem großen, weiten Topf erhitzen. Zwiebeln darin ca. 5 Minuten dünsten.

Rotkohl zugeben, Essig und Wein angießen, aufkochen mit Lorbeer, Wacholder, Nelken, Zimt Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, zum Rotkohl geben.

Rotkohl zugedeckt ca. 1 stunde köcheln. Danach Rotkohl abschmecken.

Kartoffelklöße

- 1,2 kg mehlig Kartoffeln geschält und gewogen
- evtl. Kartoffelstärke
- evtl. Milch
- Salz und frisch geriebene Muskatnuss

400 g Kartoffeln in Salzwasser garen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

800 g Kartoffeln in eine Schüssel mit Wasser reiben, danach abschütten und in einem Geschirrtuch sehr gut ausdrücken. Alles gut vermengen und mit Salz und Muskat würzen. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas Kartoffelstärke zugeben. Die Masse darf aber auch nicht zu trocken sein dann etwas Milch zugeben.

Aus der Masse Knödel von ca. 60 g abdrehen und in siedendes Salzwasser geben und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen (die Knödel sind gar wenn sie oben schwimmen).

Guten Appetit und ein Frohes Fest