



## Die Klassische Pute

### Zutaten:

1 ganze Pute vom Brunnenhof (ca. 9 kg)

450 g grobes Salz

115 g flüssige Butter

2 große Zwiebeln, geschält und gehackt

4 Möhren, geschält und gehackt

4 Stangen Sellerie, gehackt

2 Zweige frischer Thymian

1 Lorbeerblatt

235 ml trockener Weißwein



### Zubereitung:

Die Pute innen und außen mit Salz einreiben. In einen großen Suppentopf geben und so viel kaltes Wasser dazugießen, dass die Pute komplett bedeckt ist. In den Kühlschrank stellen und 12 Stunden oder über Nacht in der Salzlake lassen.

Ofen auf 175 C vorheizen. Die Pute gründlich abspülen und Salzlake wegschütten.

Die Pute mit der Hälfte der Butter bestreichen. Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter oder eine Saftpfanne legen. Das Innere mit 1 gehackten Zwiebel, der Hälfte der Möhren, der Hälfte des Sellerie, 1 Thymianzweig und dem Lorbeerblatt füllen. Das restliche Gemüse im Bräter verteilen und den Wein dazugießen.

Die Pute unabgedeckt 3,5 bis 4 Stunden im vorgeheizten Ofen garen, bis die Kerntemperatur im Schenkel 85°C anzeigt. Die Pute nach ca. 2/3 der Garzeit vorsichtig mit der Brustseite nach oben umdrehen und mit der restlichen Butter bestreichen. Die Pute vor dem Tranchieren 30 Minuten ruhen lassen.