



Roast Turkey

Der große Auftritt am Weihnachtstisch

Ein britischer Christmas Roast ist weniger kompliziert, als er aussieht - und genau deshalb so schön: knusprige Pute, Sage & Onion Stuffing, reichlich Gravy und alle sitzen ein bisschen länger am Tisch als sonst.

Das brauchst du

- 1 küchenfertige Pute, ca. 3,5-4 kg
- 75 g weiche Butter · Salz · Pfeffer · 1 Zitrone
- Stuffing: 300 g Brät oder grobe Wurstmasse, 1 Zwiebel, 100 g Semmelbrösel, 1 EL frischer Salbei
- Für die Gravy: Bratensatz, 500 ml Geflügelfond, 1 EL Mehl

So geht's

1. Pute trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Butter unter und auf der Haut verteilen, Zitrone in die Bauchhöhle geben.
2. Stuffing mischen und separat in einer kleinen Form backen - so gart alles gleichmäßiger.
3. Pute bei 180 °C je nach Gewicht etwa 2,5-3 Stunden garen; regelmäßig mit Bratensaft begießen. Kerntemperatur an der dicksten Stelle mindestens 74 °C.
4. Bratensatz mit Mehl verrühren, mit Fond lösen und zu einer glänzenden Gravy einkochen.



UNSER CHRISTMAS-TIPP

Wenn du es britisch komplett machen willst: Pigs in Blankets, Cranberry Sauce und Bread Sauce dazu - und niemand zählt an diesem Abend Kalorien.



Good food · warm lights · a little taste of a brighter Christmas