



FESTTAGSPUTE MIT GEFÜLLTEN KLÖßEN

🕒 Vorbereitungszeit ca. 75 Min.

🕒 Gesamtzeit ca. 120 Min.

Zutaten

4 Portionen

Pute

- 1 Pute (3–4 kg)
- Salz & Pfeffer
- Ggf. weitere Gewürze und Kräuter

Gefüllte Klöße (12 Stück) Füllung

- 60 g Porree
- 130 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 EL Preiselbeergelee
- Salz & Pfeffer

Klöße

- 1,4 kg Kartoffeln (MK o. VFK)
- 60 g bioladen*Butter
- 3 Eigelb
- Ca. 70 g Speisestärke
- Etwas Muskat
- Salz und Pfeffer

Brösel

- 120 g bioladen*Butter
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Semmelbrösel
- 2 Scheiben Toastbrot-Reste
- 2 EL bioladen*Sonnenblumenkerne

Soße

- 2 Zwiebeln
- 70 g Möhre
- 70 g Sellerie
- Etwas bioladen*Bratöl
- 400 ml Rotwein
- 50 g bioladen*Tomatenmark
- 2 Gläser bioladen*Geflügelfond
- Ca. 100 g bioladen*Butter

Zubereitung

Pute

Pute nach Anleitung des Herstellers zubereiten.

Alternativ: Kräftig von Innen und Außen mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 2,5 Stunden bei 170 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen garen.

Gefüllte Klöße

Füllung: Porree waschen und fein schneiden. Die Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Schalotten kurz anbraten, dann Pilze und Porree hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen gehäuften EL Preiselbeergelee unterrühren. Alles anbraten und kurz durchkochen lassen.

Klöße: Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen, dann pellen und 2x durch eine Kartoffelpresse pressen. Butter schmelzen und zusammen mit den Eigelben und Stärke zu der abgekühlten Kartoffelmasse geben. Alles verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas Stärke hinzugeben. 12 Klöße formen, mit den Fingern ein Loch hineindrücken, mit der Füllung füllen und vorsichtig verschließen. Die Klöße für ca. 15 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser garen.

Brösel

Butter goldbraun schmelzen, Toast und Sonnenblumenkerne hinzugeben und rösten. Semmelbrösel hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss gehackte Petersilie unterheben und die Brösel über die gefüllten Klöße geben.

Soße

Gemüse walnussgroß schneiden und in etwas Öl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mitrösten, anschließend in 3 Schritten mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Mit Fond auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren. Ca. 100 g Butter einrühren und servieren.

