

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Leoganger Mini-Pute, Kartoffeln & Chinakohl

**Koch: Andreas Herbst**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 1 Mini-Pute im Ganzen (ca. 2 kg)
- Gewürzmischung: Kräutersalz mit Beifuß
- 1 Sellerieknolle
- 1 Winterkohlrabi (Steckrübe)
- 2 Karotten
- 2 Rote Rüben
- 2 Äpfel
- 2 l Geflügel- oder Gemüsefond
- 12 kleine Kartoffeln
- 1 Chinakohl
- 1 ganze Knoblauchknolle
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 2 Beifuß-Zweige
- 3 EL kalte Butter
- Hühner-Garum (Gewürz-Sauce)

## Zubereitung

1. Zuerst die Pute im Ganzen gut waschen und trocken tupfen. Anschließend mit der Gewürzmischung einreiben und mit einem Teil des geschälten, in grobe Würfel geschnittenen Gemüse (Sellerie, Winterkohlrabi, Karotten, Rote Rüben) und den geschälten, grobgeschnittenen Äpfeln füllen.
2. Nun die gefüllte Pute in einen Bräter geben, das restliche Gemüse und die Kräuter (Rosmarin, Thymian, Beifuß) dazugeben und bei 180° C Umluft im Rohr zuerst 15 Minuten garen. Die Kartoffeln samt Schale und den Knoblauch im Ganzen dazugeben. Nach weiteren 15 Minuten Garzeit im Rohr mit dem Geflügelfond aufgießen – diesen Vorgang mehrmals wiederholen.
3. Jetzt den Chinakohl der Länge nach vierteln und mit Kräutersalz würzen. Die Chinakohl-Stücke in einen extra Bräter geben und zirka noch 40 Minuten im Rohr neben der Pute garen.
4. Zum Schluss den entstandenen Fond aus dem Bräter in einen Topf gießen und mit etwas kalter Butter und Hühner-Garum verfeinern. Die Pute im Bräter in die Mitte des Tisches stellen, den Chinakohl dazu servieren und genießen.