

Wildpute im Römertopf



Zutaten:

- Wildpute, ca. 3 kg
- Saft aus einer Zitrone
- Meersalz, Pfeffer, Paprika
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 250 g frische Champignons
- 1 Tasse Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Wildpute innen und außen mit Zitronensaft und Meersalz einreiben und in den gewässerten Römertopf legen; Thymianzweige in die Bauchöffnung legen und die Pute mit der Butter bestreichen.

Pilze, Paprika und Zwiebel grob zerkleinern und dazugeben, dann mit Brühe angießen. Den Römertopf mit geschlossenem Deckel in den kalten Backofen schieben. Zuerst 120 Minuten bei 200°C garen, dann weitere 20 Minuten ohne Deckel, damit die Pute schön knusprig wird.

Pute herausnehmen, Soße mit Paprika und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Speisestärke andicken.

Dazu passen körniger Reis oder Kartoffeln und feines Gemüse wie Erbsen, Broccoli oder Blumenkohl.