



Osterpute ganz einfach!

Vorgegart, nur noch knusprig braten!

Zubereitungsempfehlung:

Den Backofen auf 145° Heißluft vorheizen. Pute aus der Verpackung nehmen und in eine backofengeeignete Form legen, den Fond aus der Verpackung ebenfalls in die Form geben evtl. etwas Wasser dazugeben und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.

Garzeit: ca. 1 Stunde und 45 Minuten

Bohnen, Kartoffelgratin und Sauce:

Bohnen: 1 Tasse Wasser, 20g Butter (oder Speckwürfel) und die Bohnen in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen (ggf. Bohnenkraut), aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze und geschlossenem Topf 5-7 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Kartoffelgratin: Die Folie von den Schalen entfernen. Eine Stunde nachdem Sie die Lammkeule in den Ofen gestellt haben, die Kartoffelgratin-Schalen dazustellen. Eine weitere Stunde später Kartoffelgratin und Lammkeule aus dem Ofen nehmen.

Sauce: Die Schläuche mit einem Messer einschneiden und die Sauce in einem Topf auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen. Nach Belieben Bratenfond aus der Backofenform nehmen

Guten Appetit!