

# Gefüllte Weihnachtsminipute

Zutaten:

1 Minipute ca. 4kg für 4-6 Personen

Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin zum Würzen

## Semmel – Apfel - Dörrzwetschkenfülle

3 Semmeln

3 säuerliche Äpfel

Dörrzwetschken

3 Eier

1 große Zwiebel

4 EL Öl

Petersilie

Milch nach Bedarf

Salz, Pfeffer

## Fülle Zubereitung:

Die kleingeschnittene Zwiebel in heißem Öl goldgelb rösten. Petersilie fein hacken, Dörrzwetschken vierteln, Äpfel schälen und achteln. Die Semmeln in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln, der Petersilie, den Eiern, den Gewürzen und Milch, nach Bedarf, zu einer nicht zu festen Fülle vermengen.

Die Minipute salzen, pfeffern, mit Majoran und Rosmarin innen und außen einreiben und mit der Apfel-Dörrzwetschken-Semmelgefülle füllen. Die Hals- und Bauchöffnung mit Küchenspagat vernähen, in einen Bräter legen, etwas Rindsuppe oder Wasser dazugeben und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad unter oftmaligem Aufgießen ca. 4 Stunden braten.

Mit Rotkraut servieren.

Tipp: Je kg rechnet man 1 Stunde Bratzeit