

Füllungen für Weihnachtsputer

Alle Jahre wieder...

2004 - ZUTATEN 200 g Gefügelteber 50 g geräucherter Speck 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Bund glatte Petersilie 30 g getrocknete Steinpilze 1 Eigelb Salz, schwarzer Pfeffer 1 EL Olivenöl	2004 - ZUBEREITUNG Leber und Speck klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Öl glasig braten. Petersilie hacken. Pilze einweichen und anschließend das Wasser auffangen. Pilze, Petersilie und Eigelb zur Leber gegeben. Alles mischen, salzen und pfeffern. Den Puter innen und außen mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer einreiben und füllen.	2004 - KOMMENTARE: • SEHR LECKER ! • Wollen wir nächstes Jahr wieder haben.
2005 - ZUTATEN 250 g Hackfleisch gemischt 1 Glas Preiselbeeren 200 ml Sahne (ich habe viel weniger genommen) 4 EL Semmelbrösel 2 Äpfel 100 g Sellerie Salz, 1 Prise Zimt	2005 - ZUBEREITUNG Hackfleisch mit den Preiselbeeren, Sahne und Semmelbrösel mischen. Äpfel schälen, in feine Steifen schneiden oder raspeln, ebenso den Sellerie. (Ich habe es grob gewürfelt). Hackfleischmischung mit Äpfel und Sellerie mischen und mit Salz und Zimt würzen. (Sehr kräftig abschmecken). Puter innen und außen mit Salz einreiben und füllen.	2005 - KOMMENTARE: • Die Füllung im letzten Jahr war besser. • Mal was anderes mit der fruchtigen Note. • Nächstes Jahr lieber wieder herzhafter!
200x - ZUTATEN Text	200x - ZUBEREITUNG Text	