



## Zubereitungsanleitung

- 1 Vorbereitung**  
Den Backofen auf 140° C Umluft vorheizen (160° C Ober-/Unterhitze).  
Die fertig vorbereitete Pute aus der Folie nehmen und im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech platzieren. Auf das Backblech ca. 2 Tassen Salzwasser geben.
- 2 Bräunen und krossen**  
Den Putenbraten für ca. 90 Minuten im Ofen (s. o. 140° C – 160° C) erwärmen und anschließend für weitere ca. 5 – 10 Minuten bei 250° C bräunen und krossen.
- 3 TIPP**  
Ab jetzt geht es schell!  
Also nicht mehr vom Ofen weggehen, und immer ein Auge auf dem Braten haben.
- 4 Servieren**  
Den Putenbraten aus dem Ofen nehmen, auf einem Bratenteller anrichten und servieren.

---

### Wenn Sie unseren Tranchierservice genutzt haben:

Bei einer tranchierten Pute entnehmen Sie das ausgelöste Fleisch aus der Verpackung und geben dieses auf eine Auflaufform oder ein Blech in den auf 150° C vorgeheizten Ofen. Nach ca. 45 Minuten drehen Sie die Hitze für ca. 5 – 10 Minuten auf 250° C hoch um die Haut zu krossen.

---

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.