

„Goldene Knusperpute“

Anleitung zum sicheren Gelingen

Im Set enthalten:

- Topf
- Gasbrenner inkl. Zuleitung u. Druckminderer
- Edelstahl-Kette 2m

Es wird noch benötigt:

- Ca. 30 Liter Öl (z. B. Rapsöl)
- Gasflasche (11 kg)
- Putenhenne ca. 7,5 kg



So wird es gemacht:

- Pute einen Tag vorher innen und außen einsalzen und abtrocknen lassen.
- Öl im Topf ca. 1 Stunde auf 180°C vorheizen. Brenner auf „große Flamme“.
- Kette durch den Schlachtkörper ziehen und die Pute noch einmal richtig abtrocknen.
- Pute langsam in den Topf geben, Kettenenden aus dem Topf hängen lassen.
- Ca. 50 – 60 Minuten bei 165° C bis 180° C frittieren, dazu den Brenner bei Bedarf auf mittlere Leistung stellen (Öltemperatur lässt sich gut mit einem Laser-Thermometer kontrollieren). Den Brenner vor Wind schützen, da sonst die Hitze nicht an den Topf gelangt.
- Nach Ende der Frittierzeit die Pute an den Kettenenden vorsichtig aus dem Topf heben und servieren.

Achtung: Die Pute muss gut abgetrocknet sein, bevor sie in das heiße Öl gegeben wird. Kein Wasser in das heiße Öl gelangen lassen!!! Das Öl nicht über 200°C erhitzen, da es sonst verbrennt.

Kartzfehn wünscht guten Appetit!