

## Glasierte Pute (6 Personen)

### Zutaten

1 Babypute (ca. 3,5 kg)  
Salz, Pfeffer

3 EL Butter

GLASUR:  
100 g Quittengelee  
1 Messerspitze gemahlener  
Zimt  
500 ml Hühnerbrühe  
12 getrocknete Aprikosen

1-2 EL Mehl  
etwas Wasser

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Pute innen und außen kräftig salzen und pfeffern.

Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Die Pute mit der Hälfte der Butter von allen Seiten bestreichen.

Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter oder eine Fettschale legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten braten. Die Pute wenden. Mit der restlichen Butter bestreichen und weitere 30 Minuten braten.

Zwischendurch mit dem entstandenen Bratenfond begießen.

Für die Glasur das Quittengelee etwas erwärmen und mit dem Zimt verrühren. Die Pute damit bestreichen.

Die Hühnerbrühe angießen und die Aprikosen zufügen. Weitere 20 bis 30 Minuten braten.

Das Mehl mit etwas kaltem Wasser in einer Tasse anrühren und nach und nach in den Bratenfond geben, bis er sämig zu werden beginnt.

Anschließend die Bratensoße nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Rotkohl oder Rosenkohl.

