

# Junge Pute mit Äpfeln



## Zutaten (4 Portionen)

1 junge Pute  
300 g Äpfel  
250 g Zwiebeln  
80 g Butter  
1 EL Salbei

1 EL Beifuß  
1 EL Thymian  
1 EL Majoran  
Curry, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Die Pute waschen, trocknen und innen und außen mit Salz, Pfeffer, Curry und Kräutern würzen. Die Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden und in die Pute geben.
3. Die Pute mit Butter einpinseln und für ca. 2½–3 Stunden in den Backofen schieben. Währenddessen regelmäßig mit Bratensaft begießen.