

Weihnachtsgeflügel-Info

Barberie-Ente

Wird auch Flug-, Warzen- oder Moschussente genannt. Ist im Vergleich zur Peking-Ente magerer. Die weiblichen Tiere haben ein Gewicht zwischen 1,2 kg bis 2,2 kg. Die männlichen Tiere zwischen 2,8 kg und fast 4 kg, wobei das Fleisch von gleich hoher Qualität ist.

Jungputen

Manchmal auch Babyputen genannt. Es handelt sich um kleine Puten.

Truthahn und Pute, wo liegt der Unterschied?

Wir nennen die deutlich schwereren männlichen Tiere "Truthahn" (12 kg bis 16 kg) und die leichteren weiblichen Tiere "Pute" (7 kg bis 9 kg), eine eher interne Regelung zur Unterscheidung. In Süddeutschland sagt man Pute und Puter, in Norddeutschland sind es dann Truthenne und Truthahn.

Eine häufig gestellte Frage:

Wo liegt die Gewichts-Obergrenze für Puten im handelsüblichen Backofen? → bei etwa 9-10kg

Putenkeule

Ist der gesamte Schenkel der Pute bzw des Truthahns mit einem Gewicht von etwa 2,2 kg einschließlich der Knochen. Pro Gast rechnet man etwa 500g. Eine Keule reicht dann für vier bis fünf Personen.

Eine Putenkeule lässt sich als ganzes Teil dekorativ servieren, hat ein dunkles, angenehm aromatisches und saftiges Fleisch, das sich geschmacklich deutlich vom hellen Brustfleisch unterscheidet.

Der Puten-Braten

Damit ist meist ein Oberkeulen-Braten gemeint, also das Fleisch vom oberen Teil der Keule.

Diese Oberkeule wird als Bratenstück immer mit Haut und meist ohne den Knochen angeboten.

Dieser wurde von uns bereits entbeint. Einige Hausfrauen schwören auf das Braten mit Knochen.

Dieser Sonderwunsch ist bei der Bestellung bitte ausdrücklich mitzuteilen.

Eine Variante dazu ist der Oberkeulen-Rollbraten. Alles wie zuvor genannt, jedoch in einem Bratnetz, was dann beim Aufschneiden des fertigen Rollbratens schöne Fleischscheiben ergibt.

Rollbraten können fertig gewürzt und auch als gefüllter Rollbraten geliefert werden. Die Füllung enthält üblicherweise Gewürze, Käse, geräucherten Putenkochschinken und etwas Paprika-Gemüse. Auf Wunsch sind andere Füllungen möglich. Lassen Sie sich beraten.

Perlhuhn

Ein ursprünglich aus Afrika stammendes, domestiziertes Hemperlhuhn, einer Unterart der Perlhühner. Das Schlachtgewicht liegt um 1100g. Fleischfarbe und Geschmack den Fasanenvögeln ähnlich.

Garzeiten und Mengenangaben pro Person

bei 180°C im Backofen

Gans und Ente:	15-20min je 500g
Teile von Gans und Ente:	1-1,5 h
Puten und Truthähne (je 500g):	bis 5kg → 12-15min bis 10kg → 10-12min bis 15kg → 8-10min
Hähnchen und Poularden:	15-20min je 500g

Geflügel (mit Knochen gebraten, wie Huhn, Ente, Gans): 300-400g Rohgewicht

Geflügelfleisch (ohne Knochen): 150-200g Rohgewicht