

WALLNERS **BIOPUTEN**



PUTEN- BURGER

PUTEN-BURGER


MIT ZIEGENKÄSE
UND FEIGENSENF


Zutaten:

Für 4 Burger-Patties

- 400 g** Wallner's Putenhackfleisch
1 rote Zwiebel
1 Ei
1 EL Paniermehl

oder alternativ unsere Putenburger/Miniburger

- 1 EL** Rapsöl
 Salz, frischer Pfeffer
und zwei Rosmarinzweige
4 große Ziegenkäsetaler
2 EL brauner Zucker
4 Roggenvollkornbrötchen
4 Scheiben Bacon
4-8 TL Feigensenf
Rucola

- +** Coleslaw* Weißkohl (ca. 1,4 kg),
zwei Karotten, Zwiebel
150 g saure Sahne
6 EL Mayonnaise
 Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker

*amerikanischer Krautsalat

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr
Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung:

Weißkohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Kohlviertel längs halbieren und in sehr feine Streifen

schneiden. Karotten schälen und grob zum Kohl raspeln. Zwiebel würfeln. Alles mischen und durchkneten. Saure Sahne, Mayonnaise, Essig (3-4 EL), Salz (2 TL), Pfeffer (1 TL) und Zucker verrühren. Kohlsalat und Dressing mischen, zugedeckt min. **~4 STUNDEN** kalt stellen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit Putenhackfleisch, Ei und Paniermehl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zu vier gleichgroßen Burger-Patties formen. Oder alternativ unsere fertigen Putenburger verwenden. Patties in Rapsöl von beiden Seiten anbraten, dann auf ein Backblech setzen. Rosmarin waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Oberseite der Ziegenkäsetaler mit Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Zucker bestreuen, auf die Burger-Patties setzen und im Ofen bei **220 °C** (Oberhitze) den Käse karamellisieren und die Patties durchgaren. Baconstreifen halbieren, ohne Fett anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Roggenvollkornbrötchen halbieren, die untere Hälfte mit dem Feigensenf bestreichen und mit Bacon, Rucola, Burger-Patty und dem karamellisierten Ziegenkäse belegen. Putenburger mit Coleslaw servieren.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**

WALLNERS **BIOPUTEN**



GEFÜLLTE PUTENBRUST

GEFÜLLTE PUTENBRUST

Herzlichen Dank an Tina und Alex von »Habe ich selbstgemacht« für das tolle Rezept und euren Besuch bei uns am Hof. Schaut doch mal auf deren Blog vorbei!

Zutaten:

1-1,5 kg Wallner's Bioputen Brust mit Haut

150 g Bioputen Filet

40 g Petersilie

100 ml Sahne

2 Frühlingszwiebeln

1 Karotte

 Salz und frischer Pfeffer

Für die Marinade:

200 ml Bier

50 g Honig

+ saisonales Ofengemüse
1,5 kg Gemüse nach Wahl
Unsere Empfehlung: Zucchini,
Lauch, bunte Karotten, Sellerie

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr

Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

TIPP: Eine ausführlichere Beschreibung mit weiteren Zubereitungstipps findest du auf unserem Blog.
wallners-bioputen.de/rezepte/bioputenbrust

Zubereitung Füllung:

1 STUNDE vor der Zubereitung wird das Bioputenfilet in kleine Würfel geschnitten und eingefroren. Dabei darauf achten, dass die Würfel möglichst nicht aneinander frieren.

Die Putenbrust wird mit einem Schmetterlingschnitt so geschnitten, dass ein großes flaches Stück entsteht. Die gefrorenen Putenfleischwürfel mit sehr kalter Sahne, Petersilie, 10 g Salz und 1 TL Pfeffer mixen, bis ein feines Brät entsteht. Die Mischung sollte nicht zu warm und damit zu flüssig werden. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Putenbrust gleichmäßig mit dem Brät bestreichen, dabei den Rand aussparen. Anschließend die Karotten- und Frühlingszwiebelstücke darauf verteilen. Die Putenbrust einrollen und evtl. mit einem Spieß den Schluss fixieren. Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen und den Putenrollbraten damit einstreichen. Den Backofen auf **150 GRAD** vorheizen. Den Putenbraten zunächst in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend mit dem Fleischsaft in eine hitzebeständige Auflaufform geben und im Backofen **~ 1,5 BIS 2 STUNDEN**.

TIPP: Damit die Putenbrust nicht austrocknet, sollte sie von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft und der Marinade übergossen werden. Die Putenbrust bei einer Kerntemperatur von **86 GRAD** aus dem Ofen holen und in Alufolie einwickeln. Den Putenbraten mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und mit Ofengemüse servieren. Dazu passen Kartoffeln oder Baguette.



WALLNERS **BIOPUTEN**



HERBST-
BRATEN

HERBST- BRATEN

GLASIERT MIT HONIG
IN EINER BIERSAUCE

Zutaten:

- 4** Wallner's Bioputen Oberkeulen ohne Knochen
 - 4** bunte Karotten
 - 1** rote Zwiebel
 - 1** Petersilienwurzel
 - 500 ml** Bier am besten dunkles, malziges
 - 1 EL** Honig flüssig
 -  Paprikapulver, Salz, frischer Pfeffer und Rosmarinzweig
-
- +** Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Pilze für ein buntes Ofengemüse
 - +** klassische Kartoffelknödel

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr
Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung Oberkeulen:

Die Bioputenoberkeulen zunächst innen und außen mit Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und Paprikapulver würzen. Außerdem mit einem frischem Zweig Rosmarin einreiben. Die bunten Karotten, Zwiebel und Petersilienwurzel in Scheiben geben und sie zusammen mit dem Fleisch in eine höhere Backform geben. Zum Glasieren den Braten außen mit etwas flüssigen Honig bestreichen. Danach wird das ganze noch mit etwas dunklem, malzigen Bier aufgegossen.

Die Oberkeulen im Ofen bei **HEISSLUFT 80 GRAD** für **2 STUNDEN** braten.

Damit die Oberkeulen schön saftig werden, ab und an mit dem restlichen Bier übergießen, sowie mit dem flüssigen Honig bestreichen. Sobald das Fleisch fertig ist, kann der Bratensaft mit dem Bier und dem Gemüse abgegossen und zu einer leckeren Soße gemixt werden. Mit etwas Pfeffer, Honig und Salz nachwürzen.

Das Fleisch ruht in der Zeit noch etwas, bevor es in Scheiben geschnitten mit Ofengemüse und Knödeln serviert wird.

Zubereitung Ofengemüse:

Für das herbstlich bunte Ofengemüse Süßkartoffeln, einen Hokkaido-Kürbis, rote Zwiebeln und bunte Karotten schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse mit etwas Olivenöl vermischen und ab in den Ofen bis es gar ist.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**

WALLNERS **BIOPUTEN**




PUTEN- GULASCH

PUTEN- GULASCH

Herzlichen Dank an Tina und Alex von »Habe ich selbstgemacht« für das tolle Rezept und euren Besuch bei uns am Hof. Schaut doch mal auf deren Blog vorbei!

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wallner's Bioputen Gulasch
etwas Öl zum Anbraten
2 Zwiebeln
1 kleine Karotte
50 g Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
400 ml Wallner's Bioputen Fond
2 Lorbeerblätter
 Paprikapulver edelsüß, Salz, und Pfeffer

+ Nudeln, Spätzle, Kartoffeln, Knödel, Reis oder Brot sowie Gemüse

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr
Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine große Pfanne oder einen Topf mit Öl erhitzen und das Putengulasch scharf anbraten. Die Zwiebel- und Karottenwürfel hinzugeben.

TIPP: Das Gulasch sollte erst gewendet werden, wenn die eine Seite schon richtig braun ist, damit kein Fleischsaft austritt. Das Tomatenmark gut im Gulasch verrühren und mit dem Rotwein sowie dem Fond

ablöschen. Die Lorbeerblätter und das Paprikapulver (1 TL) sowie Salz hinzugeben und bei **LEICHTER-MITTLERER HITZE** ohne Deckel **mindestens 30 MINUTEN** köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald die Sauce dick genug ist, den Deckel wieder aufsetzen und bis zum Ende der Zeit mit Deckel köcheln.

TIPP: Wer die Sauce dickflüssiger möchte, kann noch **1 EL Mehl** oder **Saucenbinder** in etwas abgekühlter Bratensauce verrühren und wieder in die Pfanne geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Nudeln, Spätzle, Kartoffeln, Knödel, Reis oder Brot sowie Gemüse.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**




APFEL- ROULADE

APFEL-ROULADE

Herzlichen Dank an Tina und Alex von »Habe ich selbstgemacht« für das tolle Rezept und euren Besuch bei uns am Hof. Schaut doch mal auf deren Blog vorbei!

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wallner's Bioputen Gulasch
etwas Öl zum Anbraten
2 Zwiebeln
1 kleine Karotte
50 g Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
400 ml Wallner's Bioputen Fond
2 Lorbeerblätter
 Paprikapulver edelsüß, Salz, und Pfeffer

+ Nudeln, Spätzle, Kartoffeln, Knödel, Reis oder Brot sowie Gemüse

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr
Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung:

Die Zwiebeln und die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine große Pfanne oder einen Topf mit Öl erhitzen und das Putengulasch scharf anbraten. Die Zwiebel- und Karottenwürfel hinzugeben.

TIPP: Das Gulasch sollte erst gewendet werden, wenn die eine Seite schon richtig braun ist, damit kein Fleischsaft austritt. Das Tomatenmark gut im Gulasch verrühren und mit dem Rotwein sowie dem Fond

ablöschen. Die Lorbeerblätter und das Paprikapulver (1 TL) sowie Salz hinzugeben und bei **LEICHTER-MITTLERER HITZE** ohne Deckel **mindestens 30 MINUTEN** köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Sobald die Sauce dick genug ist, den Deckel wieder aufsetzen und bis zum Ende der Zeit mit Deckel köcheln.

TIPP: Wer die Sauce dickflüssiger möchte, kann noch **1 EL Mehl** oder **Saucenbinder** in etwas abgekühlter Bratensauce verrühren und wieder in die Pfanne geben. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Nudeln, Spätzle, Kartoffeln, Knödel, Reis oder Brot sowie Gemüse.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**

WALLNERS **BIOPUTEN**




THANKSGIVING—
PUTE

THANKSGIVING- PUTE

MIT OBERKEULENSPECK UND PILZEN

Zutaten:

- 6 kg** Wallner's Biopute mit Innereien
- 2** altbackene Semmel
- 125 ml** lauwarme Milch
- 100 g** geräucherte Bioputen-Oberkeule
- je 1** Stange Lauch, Karotte, Zwiebel, Selleriestück für das Suppengrün
- 100 g** Champignons oder Egerlinge
- 1 Dose** Zuckermais 140 g Abtropfgewicht
- 1** Petersilienbund
- 3** Eier
- 50 g** geriebener Hartkäse
- 500 ml** halbtrockener Weißwein oder Geflügelbrühe
-  Salz und frischer Pfeffer

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa 8.00 bis 12.00 Uhr
Fr 8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung der Füllung:

Die Innereien aus der Pute nehmen, die Pute kalt abspülen und trockentupfen. Die Leber und das Herz der Pute klein würfeln. Die Semmeln in einer Schüssel mit der lauwarmen Milch übergießen und einweichen. Die Oberkeule in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und eine Hälfte in feine Ringe schneiden. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben und die Enden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Geräucherte Oberkeule in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und leicht knusprig werden lassen. Pilze und Lauch dazugeben und kurz anbraten. Danach die Leber und

das Herz der Pute unterrühren und kurz braten. Mischung in eine Schüssel geben. Mais abtropfen lassen und hinzufügen. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Semmeln ausdrücken und mit den Händen fein zerpfücken. Beides mit den Eiern und dem Käse zur Oberkeulenmischung in die Schüssel geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Zubereitung der Pute:

Den Backofen auf **170 GRAD** vorheizen. Die Füllung in die Pute geben, die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Die Pute außen gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Brust nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen. Das Suppengrün mit auf das Blech legen. Die Pute unten im Ofen mit **UMLUFT 150 GRAD** für **1 STUNDE** braten. Dann wenden und den Wein angießen. Die Pute weitere **2,5 STUNDEN** braten, bis sie schön gebräunt ist. Dabei häufig mit dem Bratfond begießen. Gemüse mit Bratenfond in einem Topf auffangen, Pute im Rohr „ziehen“ lassen, einen Teil des Gemüses mit dem Fond zur Sauce mixen. Das Putenfleisch in Scheiben von der Pute schneiden und mit der Füllung servieren.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**




WALLNERS **BIOPUTEN**

WEIHNACHTS- PUTE

WEIHNACHTS- PUTE

MIT APFEL-CRANBERRY FÜLLUNG

Zutaten:

6 kg	Wallner's Biopute
4	Schalotten 3 für Füllung / 1 für Sauce
250 g	Weißbrot o. Toastbrot
2	Äpfel <i>gerne mehr für Bratensaft</i>
1	Karotte
20 g	Cranberrys
etwas	Sahne
1	Ei
	Salz, frischer Pfeffer, Ras el-Hanout*

*Gewürzmischung der nordafrikanischen Küche

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa	8.00 bis 12.00 Uhr
Fr	8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung der Füllung:

Das Weißbrot, gerne auch Toastbrot, und 3 Schalotten werden gewürfelt und in Butter angeröstet. 2 Äpfel hobeln und alles zusammen in eine große Schüssel geben.

Die Cranberrys sollten, insofern sie getrocknet sind, zuerst in Wasser gegeben werden, damit sie aufquellen. Anschließend zu den restlichen Zutaten zugeben. Zusammen mit etwas Sahne und dem Ei wird die Masse vermengt. Salz, frisch gemahlener Pfeffer sowie Ras el-Hanout geben der Füllung eine weihnachtliche Würze.

Zubereitung der Pute:

Die Pute innen und außen mit Salz, frischem Pfeffer und Ras el-Hanout einreiben.

Nun kann die Füllung in die Pute gegeben werden. Anschließend mit einem Garn die Bauchöffnung zu nähen. In den Bräter die restlichen grobgeschnittenen Äpfel, Schalotten und Karotten legen, um später mit dem austretenden Bratensaft eine leckere Soße kreieren zu können.

Die Pute für **~ 5 STUNDEN** bei **130 GRAD** Ober- und Unterhitze im Backofen braten. Alternativ kann auch die Niedriggar-Methode gewählt werden. Hierfür gart man die Pute **~ 9 Stunden** bei **85 Grad** im Ofen und heizt in der letzten Stunde nochmal auf **120 Grad** auf. So erhält man eine tolle Kruste – aber Vorsicht, nicht dass sie zu dunkel wird!

TIPP: Damit die Pute nicht austrocknet, sollte sie von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft oder mit Geflügelbrühe übergossen werden. Für die Soße den Bratensaft in einen Topf sieben. Das Gemüse mit einem Löffel durch das Sieb streichen. Das bindet die Soße. Wer möchte, kann noch mit etwas kalt angerührter Stärke die Soße eindicken.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!



Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**

WALLNERS **BIOPUTEN**

WINTER-
PUTE

WINTERPUTE MIT MARONEN

Zutaten:

6 kg	Wallner's Biopute Weißbrot
500 g	Egerlinge
200 g	vorgekochte Maronen
2	Äpfel <i>gerne mehr für Bratensaft</i>
2	rote Zwiebeln
1	Petersilienbund
200 g	Schinkenspeck
	<i>Wir empfehlen unsere geräucherte Oberkeule.</i>
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Ras el-Hanout*, Zimt
	Honig <i>oder</i> Ahornsirup

*Gewürzmischung der nordafrikanischen Küche

Unsere Öffnungszeiten:

Do, Sa	8.00 bis 12.00 Uhr
Fr	8.00 bis 18.00 Uhr

Zubereitung der Füllung:

Den Schinken zusammen mit kleingehackten Zwiebeln und Maronen langsam andünsten. Das Weißbrot würfeln und ebenfalls andünsten. Hinzukommen die geputzten und in Scheiben geschnittenen Egerlinge. Die Äpfel fein raspeln und zusammen mit den Eiern, Petersilie und den restlichen gedünsteten Zutaten vermengen. Bei Bedarf etwas Sahne oder Milch hinzugeben. Die Füllung wird mit Salz und Pfeffer und je nach Belieben mit Ras el-Hanout und etwas Zimt gewürzt.

Zubereitung der Pute:

Die Pute sowohl innen als auch außen mit Salz und Pfeffer würzen. Auch die Gewürze Ras el-Hanout und Zimt können hier nochmals eingesetzt werden. Anschließend kann die Füllung in die Pute gegeben werden und die Bauchöffnung mit einem Garn oder auch einem ganzen Apfel verschlossen werden.

In den Bräter die restlichen grobgeschnittenen Äpfel und Zwiebel legen, um später mit dem austretenden Bratensaft eine leckere Soße kreieren zu können. Durch ein langsames Braten bleibt das Fleisch besonders zart und saftig. Wir empfehlen die Niedriggar-Methode.

Hierfür gart man die Pute **~9 STUNDEN** bei **85 GRAD** im Ofen und heizt in der letzten Stunde nochmal auf **120 GRAD** auf.

TIPP: Es sollte anfangs etwas Wasser in den Bräter gegeben werden, so bleibt die Biopute schön saftig. Damit die Pute nicht austrocknet, sollte sie von Zeit zu Zeit mit dem Bratensaft oder mit Geflügelbrühe übergossen werden. In der letzten Stunde den Braten mit Honig oder Ahornsirup einstreichen und die Temperatur auf **CA. 100 GRAD** erhöhen. So erhält man eine leckere Kruste.



ZEIG UNS DEINE KOCHKÜNSTE!

Schicke uns ein Bild oder poste es direkt auf Instagram/Facebook und markiere uns. **#wallnersbioputen**