
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Die Pute

Das Hastruthuhn (*Meleagris gallopavo f. domestica*) ist die domestizierte Form des Truthuhns und bildet mit diesem eine Art. Truthühner wurden bereits von den Azteken im heutigen Mexiko gehalten und waren für die Fleischtierhaltung sehr bedeutsam. Sie kamen möglicherweise schon 1497 mit Columbus nach Europa. Auch als „Türkisches Huhn“ (in der Bedeutung von fremd oder unbekannt) bezeichnet, heißt es in England und Amerika turkey. Männliche Tiere werden Truthahn oder Puter, weibliche Tiere Truthenne oder Pute genannt. Putenfleisch ist fettarm und kalorienarm und enthält viel Kalium, Magnesium, Eisen und Zink und ist aufgrund des hohen Proteingehaltes auch unter Sportlern sehr beliebt.

Zutaten:

Freilandpute sauer: Putenkeule 100%, Weinessig, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, jodiertes Speisesalz

Pastete von der Freilandpute: Putenkeule 90%, Leber 5%, Schweineschmalz 5%, Zwiebel, Thymian, Rosmarin, Pfeffer, jodiertes Speisesalz

Empfehlungen: perfekt zur steirischen Jause, Pastete als Aufstrich in Kombination mit Traube weiß.

Pute sauer mit Verjus und Kürbis- oder Traubenkernöl