

Gefüllter Truthahn

Stuffed Turkey with Cranberry-Sauce



Zutaten für 6-8 Personen:

Truthahn, am besten Babyputer mit einem Gewicht von ca. 3,5 kg

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter

Für die Füllung:

4 trockene Semmeln oder entsprechend Knödelbrot

250 ml Milch

2 Eier

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Scheibe Sellerie

Cranberry-Sauce:

350 g Cranberries

50 g brauner Rohrzucker

1. Ofen auf 200° vorheizen. Truthahn gut waschen.

2. Truthahn in Edelstahl-Reine geben und kräftig außen und innen mit Salz einreiben. Das Salz etwas einziehen lassen.

3. Knödelbrot in Milch einweichen. Ei untermischen. Zwiebeln, Karotten, Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Putenherz und Putenleber waschen, parieren und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Gemüse gut durchbraten und unter die Füllung heben.

4. Den Truthahn sehr locker füllen, zubinden oder zustecken. (Übrige Füllung 60 Minuten vor Garende neben dem Truthahn in die

Form geben). Dann großzügig mit flüssiger Butter beträufeln und den Truthahn zuerst 45 Minuten mit der Brustseite nach oben braten, dann umdrehen und 45 Minuten auf der Brustseite nach unten. Wieder umdrehen. Zwischendurch immer wieder begießen.

5. Ofen auf 160° herabschalten, eventuell etwas Hühnerbrühe in die Edelstahl-Form geben und Truthahn in ca. 3 Stunden fertig braten. Alle 15-20 Minuten mit Bratenflüssigkeit begießen.

6. Wenn es zuviel Sauce wird, abnehmen und dann bei der Sauce das Fett abschöpfen.

Cranberry-Sauce:

Cranberries waschen und verlesen. Mit 50 g braunem Zucker und 125 ml Wasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Hinweise:

Weihnachtsessen. Die Gartemperatur hängt vom Ofen ab und vom Gewicht des Truthahns. Nicht zu lange oder zu heiß garen, sonst wird das Fleisch eventuell faserig und zäh.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Hauptspeisen, Fleisch, Pute, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023