

Gefüllter Truthahn

• Schwierigkeitsgrad:Leicht

• Portionen: 5-6

Vorbereitungszeit: 20mZubereitungszeit: 2:000 h

• **Fertig in** 2:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook time' : '2:000 h', 'prep time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Der "Klassiker", besonders zu Weihnachten

Zutaten

- Für 1 mittelgroßen Truthahn:
- 200 g altbackene Brötchen in Würfeln
- 250 g Champignons, geputzt, in 1 cm großen Würfeln
- 150 g Staudensellerie, gefädelt, in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 säuerlicher Apfel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 2 El gehackte Petersilie, dazu etwas frischer oder getrockneter Majoran und Thymian
- 1 Gläschen brauner Geflügel Fond aus dem Supermarkt
- Butter und Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Truthahn unter fließendem Wasser, waschen und innen gut ausputzen. Wieder trocken tupfen, innen und außen würzen. Den Backofen auf 160 ° C vorheizen, über das tiefe Backblech das Gitterrost legen.

Schritt3

Die Füllung:

www.gekonntgekocht.de

Schritt4

Die Zwiebeln glasig anschwitzen, Champignons, Staudensellerie und die Apfelwürfel dazu geben,

kurz angehen lassen.

Schritt5

Zurück ziehen, die Bötchen Würfel und Kräuter dazu geben, etwas abkühlen lassen. Dann das Ei

unter mengen, salzen pfeffern, die Masse etwas durchziehen lassen.

Schritt6

Den Truthahn füllen, ev. mit Zahnstochern zu stecken oder mit Küchengarn zu binden.

Schritt7

Zunächst den Truthahn auf die Keulen setzen; für ca. 120 min. in die mittlere Schiene des

vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt8

Während des Bratens den braunen Geflügelfond angießen, den Truthahn immer wieder zwischendurch begießen und von allen Seiten wenden. In der letzten halben Stunde aufsetzen, Brust

nach oben und appetitlich bräunen.

Schritt9

Den Bratenfond ev. entfetten und mit etwas Wasser ablöschen, auf die benötigte Menge einkochen

und leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den tranchierten Truthahn mit der Sauce, der Füllung und den Beilagen servieren.

Rezeptart: Geflügel Tags: champignons

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-truthahn/

2 www.gekonntgekocht.de