

Weihnachtlicher Truthahn



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 7 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 4m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '24', 'cook_time' : '4m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7 - 8', 'yield' : " });
```

Ob Ganz, Ente oder Truthahn, das ist immer die Frage, wenn man sich Gedanken für das Weihnachtsessen macht. Eine Pute ist da wohl eher etwas für die große Weihnachtstafel. Hier nun eine Anleitung für einen ungefüllten Truthahn, so wie er in den meisten Familien zubereitet wird. Ihn aber so zu braten, dass er saftig bleibt, ist nicht ganz einfach, denn man muss sich genügend Zeit nehmen, wenigstens 4 ½ - 5 Stunden.

Dabei schütze ich das zarte Brustfleisch mit ungesalzenem Speck, decke die Pute mit Alufolie ab und lasse sie erst in der letzten halben Stunde appetitlich Farbe nehmen.

Zutaten

- 1 frische Pute, ca. 4 kg schwer, küchenfertig, unter fließendem Wasser gewaschen, trocken getupft
- 5 - 6 dünne, breit geschnittenen Scheiben ungesalzenen Speck

- 1 Bio Zitrone, mehrfach eingestochen, in groben Stücken
- 1 Bio Orange, mehrfach eingestochen, in groben Stücken
- 1 kleines Bündchen frischer Thymian, gewaschen
- 400 ml brauner Geflügelfond
- 1 El Tomatenmark
- ½ Flasche trockener Weißwein
- 1 El Butter
- Röstgemüse in 3 cm großen Stücken
- 3 mittelgroßen Zwiebeln
- 150 g Petersilienwurzel
- 1 kleine Porrée Stange
- ¼ l Wasser mit 1 El Salz
- Salz mit Pfeffer und etwas Majoran gemischt

Zubereitungsart

Schritt1

Von der Pute den Hals und die Geflügelspitzen abschneiden, innen und außen mit Salz mit Pfeffer und etwas Majoran würzen. Thymian und die Zitronen - und Orangenstücke einfüllen

Schritt2

Die Keulen zusammen binden, die Brust (Mit einer doppelten Schicht) und ev. auch die Keulen mit dem Speck komplett bedecken und mit Küchengarn um wickeln. (Damit er beim Braten nicht herunter fällt) Den Backofen auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorheizen.

Schritt3

Den Vogel auf den Rücken in die tiefe Fettpfanne des Backofens geben. Das Röstgemüse, den Hals und Flügelspitzen rund herum verteilen, in den Backofen schieben. (Wahrscheinlich unterste Rinne, damit er überhaupt hinein passt)

Schritt4

20 min. angehen lassen, dann die Temperatur auf 150 ° C zurück nehmen. Nach ca. 4 Stunden die Temperatur am Brustfleisch prüfen, wenn ein Fleischthermometer vorhanden ist, seitlich einstechen. Die Kerntemperatur sollte dann etwa 60 ° C haben.

Schritt5

Ist diese erreicht, Küchengarn und den Speck entfernen und die Ofen auf höchste Stufe hochfahren. Die Brust mit der Salzlösung einstreichen, ca. 30 min. weiter braten. Nach 15 min. die Grillfunktion zuschalten, goldbraun grillen und immer wieder mit der Salzlösung einstreichen.

Schritt6

Den Bratenfond mit dem Röstgemüse in eine Casserole umleeren und mit dem Tomatenmark etwas angehen lassen. Mit dem Weißwein aufgießen, reduzieren lassen und mit dem Geflügelfond verkochen. Durch ein Küchensieb passieren, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden, kurz vor dem Servieren einen El braune Butter darüber geben.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:** Butter, Orange, Petersilie, pute, Speck, Thymian, Tomatenmark, Weißwein, Zitrone, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtlicher-truthahn-2/>