Weihnachtstruthahn

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 4:000 h
- **Fertig in** 4:30 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '270', 'cook_time' : '4:000 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Der Klassiker, traditionell mit toller Füllung

Zutaten

- 1 Truthahn ca. 3,5 – 4 kg schwer
- Die Putenleber ohne Galle, gehackt
- 1 säuerlicher Apfel, entkernt, gewürfelt
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El frischen, gehackten Thymian und Majoran
- 6 Scheiben Weißbrot ohne Rinde
- 100 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 3 El Butter
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 750 ml brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen zunächst auf 180 ° C Ober / Unterhitze vor heizen. Die Pute unter fließendem Wasser innen und außen waschen und wieder trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebeln in etwas Butter farblos anschwitzen und die gehackte Leber und die Apfelwürfel dazu geben, kurz mit angehen, etwas abkühlen lassen. Die Petersilie, Thymian und Majoran, sowie die Eier, die Weißbrotwürfel und die Milch dazu geben, salzen, pfeffern, vermengen.

Schritt5

Die Füllung in die Pute stopfen, die Öffnung zu nähen oder mit Zahnstochern verschließen; in einen ausreichend großen Bräter, auf die Keulen legen.

Schritt6

Den klein geschnittenen Magen, den Hals und das Herz zufügen und mit der Hälfte des Geflügelfonds an gießen.

Schritt7

Zunächst für 1 ½ Stunden auf der untersten Schiene braten, dabei wenden und begießen, ev. in der letzten Stunde die zarte Brust mit Alufolie abdecken.

Schritt8

Insgesamt ca. 3 ½ Stunden garen, dann mit einer Fleischgabel in eine Keule stechen. Bis farbloser Fleischsaft austritt ev. etwas weiter braten.

Schritt9

Heraus nehmen und im abgestellten Ofen warm halten.

Schritt10

Das Fett des Bratenfonds etwas abstehen lassen, abschöpfen, zuletzt mit Küchenkrepp herunter nehmen. Den restlichen Geflügelfond verkochen und leicht mit angerührter Speisestärke binden, nachschmecken, separat reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** der klassiker, saisonal, tolle füllung, traditionel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtstruthahn/