



## WEIHNACHTS-MENÜ Truthahn de Noel



(Dinde laquée aux mille et un parfums)

### **Zutaten:**

200g Geflügelleber

1 Zwiebel 1 Eschalotte

1 Bund Petersillie gehackt

1 Zitrone geraffelt

frischer oder kandierter Ingwer

je 100 - weisse Sultaninen, getrocknete Birnen, Aepfel, Aprikosen, Zwetschgen, Feigen gewürfelt,

Pinienkerne, Mandelstifte

4 Season All Gewürzmischung

Bouillon, Pfeffer, Salz

*Alle Zutaten zu einer weichen Masse kneten (mischen), Truthahn mit der weichen Masse füllen.*

### **Bratzeit im Ofen:**

*je nach grösse des Truthahn*

*(10 Min auf 210°C danach ca. 2 - 2½ Std. Bei 180°C)*