



WEIHNACHTS-MENÜ

Truthahn mit Apfel-Kastanien-Füllung

Für 1 Truthahn (4-5kg)

Zutaten:

2-3 Esl Salz Pfeffer aus der Mühle
Butterflöckli

Füllung:

200g Brot vom Vortrag, gewürfelt
2dl Milch
3 EL Sultaninen
3 EL Calvados oder Apfelsaft
100g Speckwürfel
2 Zwiebeln, gehackt
2 Äpfel, in feinen Scheiben
½ Päckli tiefg. Kastanien, halbiert (150g), angetaut
2 TL Majoranblättchen
1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten:

Brot in der Milch einweichen. Sultaninen mit Calvados oder Apfelsaft marinieren. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Füllung: Speckwürfel in der Bratpfanne ohne Fett anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln begeben, dämpfen. Restliche Zutaten mit dem Brot und den Sultaninen daruntermischen, würzen.

Füllen: Truthahn kalt aus und abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Salz und Pfeffer mischen, Truthahn innen und aussen würzen, Füllung in den Bauch geben. Öffnung mit Bindfaden oder Holzspießli verschließen, Truthahn mit der Brustseite nach oben auf ein Backblech legen. Margarine oder Butterflöckli darüber verteilen.

Braten: 1 Std im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen. Hitze auf 130 Grad reduzieren und Truthahn weitere 3- 3 ½ Std garen. Gelegentlich mit Bratflüssigkeit übergießen.

Sauce:

2 dl Weisswein oder Apfelsaft
75g Sultaninen
4 Essl Bratensaucenpulver
4 dl Geflügelfond, aus dem Glas,
oder Geflügelbouillon
2 Essl Calvados
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Sultaninen in 1 dl Weisswein oder Apfelsaft 1 Std quellen lassen.
Wein oder Apfelsaft zur Bratflüssigkeit in die Pfanne giessen, etwas einkochen. Sultaninen begeben.
Bratensaucenpulver mit Geflügelfond oder Bouillon und evtl. Calvados verrühren, begeben, aufkochen, würzen.