

Truthahn mit Schinken-Brot-Füllung

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Braten](#), [Braten](#), [Festliches](#), [Hauptspeise](#), [Herbst](#), [Klassiker](#), [Party & Büfett](#), [Amerika](#) > [USA](#)

In den USA ist Thanksgiving ein Familienfest der besonderen Art, das Weihnachten um nichts nachsteht. Und der Truthahn steht immer im Mittelpunkt.



Schritt 1

Den Truthahn innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Butter zerlassen und 1/2 TL Salz unterrühren. Den Truthahn innen und außen mit der Salzbutter bestreichen, den Rest beiseitestellen.

Zutaten

1 Truthahn (ca. 4-5 kg)
150 g Butter
Salz
2 Zwiebeln
2 Bund Suppengrün
2 EL Öl
1 EL Rohrzucker
500 ml Geflügelbrühe
250 g Toastbrot
200 ml Milch
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
150 g gekochter Schinken
1 Bio-Zitrone
50 g Hartweizengrieß
2 EL Öl
4 Eier
50 g Rosinen
Salz
Pfeffer
frisch geriebene
Muskatnuss
Küchengarn oder
Holzspießchen



Schritt 2

Zwiebeln schälen, Suppengrün putzen. Beides klein würfeln. Das Öl erhitzen, Zwiebeln und Gemüse darin andünsten. Den Rohrzucker dazugeben, kurz mitrühren, die Brühe angießen, bei mittlerer Hitze 5 Min. einköcheln lassen. In einen großen Bräter oder in die Fettpfanne des Ofens geben. Den Ofen auf 150° vorheizen.

Schritt 3

Für die Füllung das Toastbrot klein würfeln, die Milch erwärmen und die Brotwürfel darin einweichen. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Schritt 4

Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, Petersilie, Schinkenwürfel und Grieß unterrühren. Das eingeweichte Brot mit den Eiern verrühren. Die Schinkenwürfelmasse dazugeben und untermischen. Zitronenschale und Rosinen unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt 5

Den Truthahn mit der Masse füllen, mit Küchengarn zunähen oder mit Holzspießchen verschließen und mit der Brust nach unten in den Bräter oder in die Fettpfanne legen. Nochmals mit Salzbutterm bestreichen, im Backofen (unten) in 4-5 Std. garen, dabei immer wieder mit der Salzbutterm bestreichen.

Schritt 6

Truthahn aus dem Ofen nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

ZUTATEN für 10 Personen

Zubereitungszeit

345 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien



1110kcal pro Portion

