



Rezept der Woche

Haben Sie sich schon entschieden, was Sie zu Weihnachten kochen werden? Versuchen Sie es doch einmal mit einem österreichischen Truthahn. Ein Truthahn ist sehr einfach zuzubereiten und wird Sie und Ihre Gäste begeistern.



von Lisa Schierscher

Beachten Sie folgende Tipps:

- ✓ Rechnen Sie beim Kauf eines Truthahns ca. 500g p.P.
- ✓ Die Bratzeit beträgt etwa ½ Std. für 500g Gewicht bei 160°C Ofentemperatur.
- ✓ Bedecken Sie den Truthahn mit (Alu-)Folie, so bleibt das Fleisch saftig, ohne dass Sie den Truthahn wenden müssen. Während den letzten 30 Minuten entfernen Sie die Folie, damit die Haut goldbraun und knusprig wird. Begießen Sie den Truthahn dann hin und wieder mit dem Fleischsaft.
- ✓ Um zu prüfen, ob der Truthahn gar ist, stechen Sie dort in den Truthahn, wo das Fleisch am dicksten ist: Wenn der herauslaufende Saft klar ist, ist der Truthahn durchgebraten.

Gebratener Truthahn

Für ca. 12 Personen
1 Truthahn, ca. 6 kg

Füllung

400 g geräucherte Speckwürfel

3 gehackte Zwiebeln

1/3 Tasse gehackten Sellerie

1/4 Tasse gehackte Petersilie

5 EL Butter

60 ml Weisswein

6 Tassen Weissbrot vom Vortag,

- in Stücke gebrochen

Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika nach Geschmack



1. Truthahn innen und aussen salzen.
2. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie kurz mitbraten, Butter und Wein einrühren. Diese Masse mit dem Brot gut vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Pute damit füllen und im Backofen bei 160°C etwa 3 bis 3,5 Std garen.
3. Dazu passen Süsskartoffeln und Cumberland-Sauce.

Das ganze Gourmet Schnell Team wünscht Ihnen
schöne Weihnachten und gutes Gelingen!

Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt
Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 gourmet@schnell.cc www.schnell.cc