Rezept

Gefüllter Truthahn

Ein Rezept von Gefüllter Truthahn, am 17.05.2025

Zutaten

1	kleine Pute mit Innereien (etwa 4 kg)
	1/8 l lauwarme Milch
1 Stange	Lauch
1	kleine Dose Zuckermais (140 g Abtropfgewicht)
3	Eier
	Salz
	1/2 l halbtrockener Weißwein oder Geflügelbrühe
2	altbackene Brötchen
100 g	durchwachsener Speck
200 g	Champignons oder Egerlinge
1 Bund	Petersilie
50 g	geriebener Hartkäse
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Innereien aus der Pute nehmen, die Pute kalt abspülen und trockentupfen. Die Leber und das Herz der Pute klein würfeln.

2. Die Brötchen in einer Schüssel mit der Milch übergießen und einweichen. Den Speck von der Schwarte und den Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und fein schneiden. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben und die Enden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden.

3. Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und leicht knusprig werden lassen. Pilze und Lauch dazugeben und kurz anbraten, dann die Leber und das Herz der Pute unterrühren und kurz braten. Mischung in eine Schüssel geben. Mais abtropfen lassen und hinzufügen.

4. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Brötchen ausdrücken und mit den Händen fein zerpflücken. Beides mit den Eiern und dem Käse zur Speckmischung in die Schüssel geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

5. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Füllung in die Pute füllen, die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Die Pute außen gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Brust nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen.

6. Die Pute im Ofen (unten, Umluft 150°) 1 Std. braten. Dann wenden und den Wein angießen. Die Pute weitere 2 1/2 Std. braten, bis sie schön gebräunt ist. Dabei häufig mit dem Bratfond begießen.

7. Die Pute aufschneiden, die Füllung herausnehmen, in Scheiben schneiden und im Backofen auf einer Platte warm halten. Das Putenfleisch in Scheiben von der Pute schneiden und mit der Füllung servieren.