Rezept

Thanksgiving-Truthahn mit Preiselbeersauce und Süßkartoffelbrei

Ein Rezept von Thanksgiving-Truthahn mit Preiselbeersauce und Süßkartoffelbrei, am 08.06.2025

Zutaten

Für den Truthahn

- **1** Truthahn (ca. 5 kg, keine TK-Ware)
- Salz
- **1** Möhre
- **1** dünne Stange Lauch
- **1 TL** Zucker
- **1 l** Geflügelfond
- Pfeffer
- **150 g** Butter
- **2** Zwiebeln
- **1 Stück** Knollensellerie
- **2 EL** neutrales Pflanzenöl
- **1 TL** Tomatenmark
- **1-2 EL** heller Saucenbinder

Für die Preiselbeersauce

- **200 g** Preiselbeeren (ersatzweise aus dem Glas, dann Zucker um die Hälfte reduzieren)
- **1** Bio-Orange
- **100 g** brauner Zucker
- **2** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- **2** Gewürznelken

Für den Süßkartoffelbrei

- **1,2 kg** Süßkartoffeln
- **4** grüne Kardamomkapseln
- **2 EL** Butter
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- **ca. 300 ml** Milch
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Truthahn innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Butter zerlassen, 1/2 TL Salz unterrühren. 3 EL Salzbutter in den Bauch geben. Den Truthahn mit der Brust nach unten in die Fettpfanne setzen, rundherum mit der Salzbutter einpinseln und im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 200°) 30 Min. braten. Wenden und weitere 30 Min. braten. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und die Ofentemperatur bei geöffneter Backofentür auf 80° absenken. Die Folie entfernen, den Truthahn wieder in den Ofen (unteres Drittel, keine Umluft) schieben und bei 80° ca. 7 Std. garen. Gelegentlich mit der Salzbutter einpinseln. Zum Ende der Garzeit das Bratenthermometer in die dickste Stelle, aber nicht bis zum Knochen stecken und bis zur Kerntemperatur von 70° weitergaren.

2. 2 Std. vor Ende der Garzeit Zwiebeln schälen und klein würfeln. Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Gemüse darin anbraten. Zucker und Tomatenmark 1 Min. mitbraten, mit dem Fond ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 Std. 30 Min. einkochen lassen.

3. Die Beeren in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Mit dem Zucker und 1/8 l Wasser in einem Topf verrühren. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und untermischen. Orange heiß waschen und abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen, beides unterrühren. Nelken hinzufügen, aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. Abgekühlt in eine Schüssel füllen.

4. Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser bedecken, 1/2 TL Salz und den Kardamom hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln im Topf mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Milch erwärmen. Kartoffeln wieder erhitzen, nach und nach so viel heiße Milch und die Butter unterrühren, bis ein weicher Brei entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zugedeckt warm halten.

5. Wenn der Truthahn 70° Kerntemperatur erreicht hat, die Ofentemperatur auf 220° erhöhen, den Grill zuschalten. Die Haut noch mal mit Salzbutter einpinseln und 5-6 Min. übergrillen. Herausheben, 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen, Gemüse und Zwiebeln ausdrücken. Den Saucenbinder einrühren und einkochen lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Truthahn auf einer Platte zu Tisch bringen und vor den Augen der Gäste tranchieren. Den Süßkartoffelbrei und die Saucen dazureichen. Dazu schmeckt Bier.