Rezept

Truthahn mit Schinken-Brot-Füllung

Ein Rezept von Truthahn mit Schinken-Brot-Füllung, am 12.10.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal

Zubereitung

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.

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.

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.

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.

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 Salzbutter bestreichen, im Backofen (unten) in 4-5 Std. garen, dabei immer wieder mit der Salzbutter bestreichen.

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