Saftiger Truthahn

Saftiger Truthahn ist speziell an den Feiertagen heiß begehrt, mit diesem Rezept geling er ganz bestimmt. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

1 Stk.	Truthahn
	Salz
100 g	Butter (flüssige)
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Karotten
4 Stangen	Sellerie
2 Zweige	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
250 ml	Weißwein

Zubereitung

1. Für den saftigen Truthahn zunächst den Vogel gründlich waschen und mit Papiertüchern abtupfen. Den Truthahn anschließend großzügig mit Salz einreiben, in einen großen Topf geben und diesen dann mit so viel kaltem Wasser auffüllen, damit der Hahn komplett bedeckt ist. Alles nun über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag den Ofen auf 175°C vorheizen. Dann den Truthahn aus dem Salzwasser nehmen und mit klarem Wasser gründlich abwaschen. Das Salzwasser entsorgen.

3. Den Vogel nun gut abtupfen und anschließend gründlich mit der Butter einreiben. Danach einen Bräter einfetten und den Truthahn mit der Brustseite nach unten hineinlegen.

4. Als nächstes Zwiebeln und Karotten schälen und in Würfel hacken. Anschließend Sellerie schälen und ebenfalls klein schneiden. Das Gemüse nun zusammen mit dem Lorbeerblatt

und dem Thymian in dem Bräter verteilen und mit Wein aufgießen.

5. Den Vogel für etwa dreieinhalb bis vier Stunden in den Ofen stellen. Nach zwei Dritteln der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Truthahn umdrehen, die Oberseite mit Butter bestreichen und wieder zurück in den Ofen stellen.

6. Den Vogel herausnehmen, wenn die Haut schön goldbraun ist und er im Schenkel eine Kerntemperatur von 85°C erreicht hat. Den Truthahn aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren für etwa dreißig Minuten ruhen lassen.

Tipp

Saftiger Truthahn schmeckt mit frischen Kartoffelknödeln einfach traumhaft. Aus dem restlichen Gemüse und dem Bratensaft aus dem Bräter lässt sich eine passende Sauce zaubern.