Festlicher Weihnachtstruthahn

Um einen Festlichen Weihnachtstruthahn zuzubereiten, bedarf es einiger Kocherfahrung. Doch mit diesem Rezept und etwas Fingerspitzengefühl gelingt das Festessen jedem Koch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

1 Stk.	Truthahn (küchenfertig)
	Salz und Pfeffer
100 g	Frühstücksspeck (durchzogen)
125 ml	Weißwein
2 EL	Butter
3 EL	Schlagobers
2 EL	Mehl

Fülle

200 g	Bratwurstbrät
6 EL	Butter
1 Stk.	Staudensellerie
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Petersilie gehackt
1 Stk.	Serviettenknödel (gekocht)
	Salbei
	Salz und Pfeffer

Geflügelfond

1 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel

1 Bund	Suppengemüse
	Pfefferkörner
	Salz

Zubereitung

1. Für den Festlichen **Weihnachtstruthahn** die Innereien beiseite legen und den Truthahn innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Bratwurstbrät ausdrücken und in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und das überschüssige Fett abgießen.

2. Zwiebel und Sellerie schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter für die Füllung im Bratfond schmelzen lassen und die Zwiebel und Sellerie darin bissfest dünsten. Die Truthahnleber hacken und dazugeben. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. Über die Sellerie-Mischung streuen und die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Serviettenknödel zerbröseln und mit dem Wurstbrät und der Sellerie-Mischung vermengen. Mit etwas Salbei, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche zerlassene Butter und etwas Schlagobers unterrühren.

4. Das Suppengemüse und restliche Geflügelklein mit Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem großen Topf mit Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht ist.

5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Truthahn mit der Bratwurst-Gemüse-Mischung füllen und die Öffnung zunähen. Auf einen Bratenrost legen und auf der Brustseite die Speckscheiben verteilen.

6. Unter den Rost ein tiefes Backblech stellen. Ein Geschirrtuch mit Weißwein befeuchten und über die Truthahnbrust legen. Den restlichen Wein darübergießen. Den Truthahn auf dem Rost über dem Backblech im Ofen 30 Minuten braten.

7. Geflügelfond abseihen und etwas davon über den Truthahn gießen. Temperatur auf 150-160°C reduzieren und den Truthahn - je nach Größe - weitere 3,5-4,5 Stunden garen lassen. Dabei das Tuch regelmäßig wieder dem Geflügelfond begießen.

8. Das Tuch und die Speckstreifen entfernen und die Temperatur auf 190-200°C erhöhen. Den Truthahn nun - ohne weiteres Aufgießen von Geflügelfond - fertig braten, bis er eine knusprige Haut bekommen hat.

9. Bratensaft abgießen und das Fett davon abschöpfen. Den Truthahn noch einige Minuten im offenen Ofen rasten lassen. Währenddessen die Butter in einer Kasserolle zerlassen, das Mehl dazugeben und kurz anrösten lassen.

10. Mit Schlagobers und Bratensaft verrühren und aufkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Truthahn aus dem Ofen nehmen, tranchieren, anrichten und mit der Sauce

servieren.

Tipp

Zum Weihnachtstruthahn schmecken Knödel und Rotkraut.