

Truthahn mit Semmelfüllung

Mit dem Rezept für Truthahn mit Semmelfüllung lässt sich ein herrliches Festtagsgericht zaubern. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Truthahn

1 Stk.	Truthahn
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Paprika (kommt auf die Grösse vom Truthahn an)
0.5 l	Rindsuppe
30 g	Butter

Semmelfüllung

1 Stk.	Ei
100 ml	Milch
200 g	Semmelwürfel
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie (frisch)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
100 g	Butter

Zubereitung

1. Für den Truthahn mit Semmelfüllung als Erstes die Semmelwürfel in eine Schüssel geben und mit Milch übergießen.
2. Danach Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden.
3. Anschließend eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Zwiebeln hineingeben und glasig andünsten. Danach Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran in die Pfanne geben und umrühren.
4. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Dann Ei in eine Schüssel schlagen, Butter dazugeben und gut verquirlen. Diese Mischung nun in die Semmel-Milchmischung einrühren. Jetzt Petersilie waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Die Petersilie in die Mischung geben und gut durchrühren. Zuletzt die Zwiebeln in die Mischung einrühren und alles dann für etwa zwanzig Minuten ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160° vorheizen und einen Bräter einfetten.
7. Währenddessen den Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
8. Dann Butter in einen Topf geben und langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen und Paprikapulver einrühren. Anschließend den Truthahn mit der Semmelfüllung befüllen. Die Beine des Truthahns mit einem Garn zusammenbinden. Den ganzen Vogel dann großzügig mit der Paprika-Buttermischung einpinseln.
9. Als Nächstes den Truthahn in den Bräter geben und in den Backofen stellen. Pro Kilogramm Truthahn, den Vogel für etwa fünfundvierzig Minuten backen lassen. Den Vogel nach dreißig Minuten mit Suppe übergießen. Dann jeweils im dreißig Minutentakt, den Truthahn abwechselnd mit der Paprika-Buttermischung einreiben und beim nächsten Mal, mit Suppe übergießen.
10. Den Ofen ausschalten, wenn der Truthahn schön goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 78° erreicht hat. Den Bräter noch für zwanzig Minuten im Ofen lassen.
11. Anschließend den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Vogel auf einen Teller legen und ruhen lassen.
12. In der Zwischenzeit den Bratensaft aus dem Bräter in einen Topf geben. Die restliche Suppe dazugeben und zum Kochen bringen. Etwa eine Minute kochen lassen und die Sauce dann in ein geeignetes Gefäß umfüllen. Beides gleich servieren.

Tipp

Zu Truthahn mit Semmelfüllung passen Kartoffelknödel und Blaukraut traditionell am Besten. Falls

etwas von der Semmelfüllung übrig bleibt, lässt sich diese in einer extra Form im Ofen schön mitbacken, und dann als Beilage servieren. Wenn kein Fleischthermometer zur Hand ist, kann auch mit einer Stricknadel in den Schenkel des Vogels gestochen werden, wenn nur klare Flüssigkeit und kein Blut herausfließt ist er fertig.