



Truthahn mit Apfel-Pflaumen-Semmelfülle

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

Zutaten

Ausgelöster Truthahn vom Fleischer

Salz, Pfeffer, Knoblauch

Semmelfülle

Äpfel

Eingelegte Pflaumen

Weißwein

Bratensaft vom Fleischeri

Zubereitung:

1. Der ausgelöste Truthahn muss gewaschen und getrocknet werden, bevor er anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt wird.

2. Die Semmelfülle kann mit Äpfeln und Pflaumen aufgewertet werden. Dazu werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten sowie eingelegte Pflaumen benötigt. Die Semmelfülle wird mit dem Obst vermischt und der Truthahn damit gefüllt.
3. Nach dem Füllen wird er mit einem Zahnstocher, einem Garn oder einer Rouladennadel verschlossen. Viele Fleischereien bieten vor Weihnachten bereits den fertig gefüllten Truthahn fürs Fest an. Er muss Zuhause also lediglich in einer mit Butter ausgestrichenen Bratpfanne, mit der Brustseite nach oben, im Rohr bei 180°C ca. 45 Minuten pro Kilo Fleisch fertig gebraten werden.
4. Sobald der Truthahn Farbe angenommen hat, nach ca. 90 Minuten, kann er nach Belieben mit Weißwein abgelöscht werden. Anschließend mit einem Bratensaft ebenso übergießen. Nun wird die Hitze auf 170°C reduziert und das Fleisch mit Alufolie abgedeckt.
5. Ab jetzt den Truthahn alle 20-30 Minuten herzhaft übergießen. Nach der erforderlichen Bratzeit empfiehlt es sich den Truthahn noch ein wenig im Warmen rasten zu lassen.
6. Als Beilage empfehlen die Fleischerbetriebe Niederösterreichs frische Erdäpfelknödel und Rotkraut.