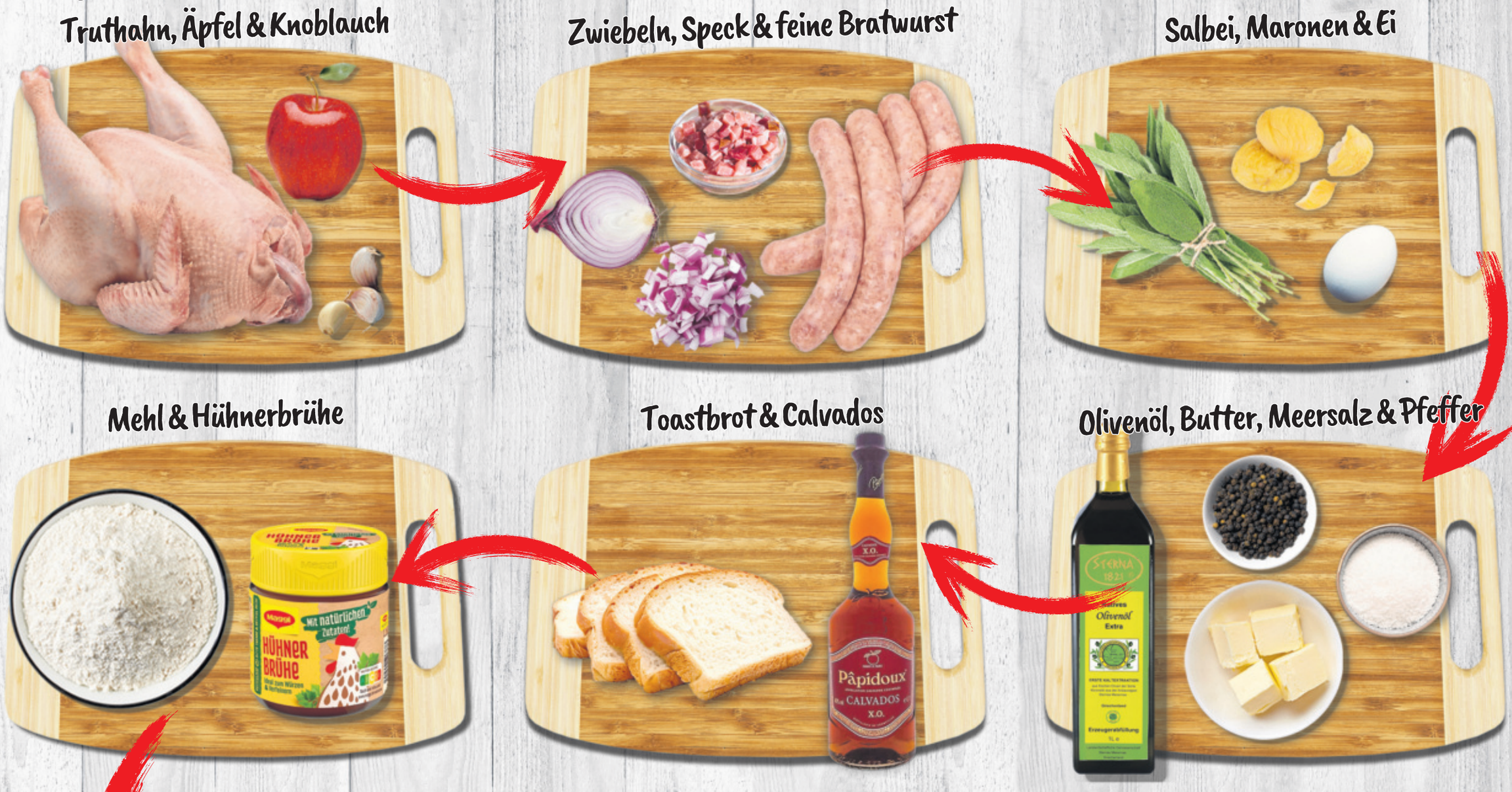
Traditionstruthahn für ganz viele Gäste

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Keine vier Wochen mehr bis Heiligabend und jetzt geht er los, der Stress. Was soll Feines auf den Tisch? Gerade all jene, die eine große Gruppe verköstigen müssen, sind auf der Suche nach einem Gericht, das viele satt macht und trotzdem edel daherkommt. Ein Truthahn mit saftiger Füllung macht auf dem Tisch etwas her und man hat vielleicht sogar noch genug übrig für den 1. Weihnachtstag. In den USA und Großbritannien ist so ein Vogel zu Festtagen deshalb oft eine sichere Bank. Wir zeigen ein besonders herzhaftes Rezept für Fleischliebhaber, das auch in der Vorbereitung nicht überfordert.

■ Zutaten — Portionen: 8-10

1	bratfertiger Truthahn/Pute (ca. 4-5 Kilo)
2	rote Zwiebeln, 1 roter Apfel & 1 Bund Salbei
150 g	geräucherter Speck
500 g	ungebrühte feine Bratwurst
200 g	Toastbrot, 1 Knoblauchknolle & 1 Ei
2 EL	Mehl & 2 TL Hühnerbrühe
1 Bund	Salbei & 200 g geschälte Maronen
1 EL	Olivenöl, 5 EL Butter, 150 ml Calvados, Salz & Pfeffer



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Für die Füllung den **Apfel** entkernen und in kleine Stücke schneiden. In 2 EL **Calvados** einlegen und ziehen lassen (den Alkohol kann man auch weglassen).

■ Die **Zwiebeln** schälen und fein hacken, **Salbei** waschen, Blätter abzupfen und hacken.

Die **vorgekochten vakuumierten Maronen** auspacken, zerkleinern.

■ 1 El **Öl** und 2 EL **Butter** in einer Pfanne erhitzen. **Zwiebeln** und **Speck** darin ca. andünsten, dann die **Calvados-Apfelstücke** hinzugeben. **3/4 des Salbeis** und die **Maronen** hinzufügen. Kräftig mit **Salz und Pfeffer** würzen. Füllung abkühlen lassen.

■ Aus den **feinen Bratwürsten** das Brät ausdrücken. **Toastbrot** fein zerbröseln. Alles mit einem **Ei** unter die Maronenmasse mischen und verkneten.

■ Backofen **auf 200 Grad** (Umluft: 175 Grad) vorheizen. Truthahn von innen und außen waschen, abtupfen und salzen.

■ **3 EL weiche Butter** leicht salzen und mit dem restlichen gehackten Salbei versehen. Vorsichtig mit dem Finger die Haut über der Brust des Truthahns lösen. Mit dem Finger **Salbei-Butter-Masse** zwischen Haut und Fleisch schieben.

■ Truthahn mit ca. der **Hälfte der Wurst-Maronen-Masse** füllen. Truthahn auf Fettpfanne oder in Bräter legen. **Knoblauchknolle** längs halbieren, mit der Schnittstelle nach unten dazugeben.

■ Bräter mit **Alufolie** locker bedecken. Im Ofen ca. 3 bis 3,5 Stunden braten. Nach 30 Minuten Truthahn immer wieder mit dem austretenden **Bratenfond begießen**, diesem Fond Rest vom Calvados zufügen.

■ Aus der **zweiten Hälfte der Maronen-Wurst-Masse** kleine Bällchen formen.

■ 45 bis 60 Minuten vor Ende der Garzeit die **Alufolie entfernen**, die **Wurstbällchen** um den Truthahn verteilen. Kerntemperatur checken, bei 75 Grad kann der Vogel aus dem Ofen, sollte aber noch **10 bis 20 Minuten ruhen**.

■ **Bratenfond** in einen Topf umfüllen, Fett abschöpfen und mit etwas Mehl binden. Aufkochen und **500 ml Wasser** und **2 EL Hühnerbrühe** dazugeben. Mit **Pfeffer**, **Salz** und **Calvados** abschmecken.

■ Sauce durch ein Sieb passieren, mit den Bällchen zum Truthahn servieren. Als **Beilagen** passen Kartoffelpüree und Möhren mit Zimt.

Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte
Fotos: iStockphoto/Getty

Das Küchen-Lexikon

Pute, Truthahn: Gibt es einen Unterschied?

Truthahn oder Pute sind das gleiche Geflügel, meist werden die Begriffe synonym verwendet, Truthahn (oder Puter) bezeichnet das männliche Tier, Truthuhn (oder Pute) das weibliche. Es ist das einzige Geflügel mit sowohl rotem (Keulen) als auch weißem Fleisch (Brust und Flügel). Das weiße Fleisch ist zart und mild. Das rote Keulenfleisch ist saftiger und herzhafter. Puten wiegen ca. 3,5 bis 6 Kilo, wenn man sie bei uns im Ganzen kauft. In den USA können gemästete Truthähne bis zu 15 Kilogramm auf die Waage bringen.

Putenfleisch zählt zu den kalorienärmeren Fleischsorten, vor allem die Brust. Hier muss man aber aufpassen, dass diese bei der Zubereitung nicht zu trocken wird.



Wer eine gefrorene Pute fürs Fest kauft, sollte sie langsam und schonend auftauen, frische Vögel mindstens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur warm werden lassen. Bei der Zubereitung im Ofen mit einem Bratenthermometer immer wieder die Temperatur checken. Bei 75 Grad ist sie ideal und fertig, über 80 Grad sollte die Kerntemperatur nicht steigen.