

Gefüllter Truthahn

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Braten im Ofen: ca. 3 ½ Std.

Für 6–8 Personen

1 Truthahn (küchenfertig,
ca. 4 ½ kg), beim Metzger
vorbestellt

1 Mango (ca. 250 g), in Würfeli

2 Zwiebeln, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

100 g Speckwürfeli

50 g Erdnüsse, abgespült, fein gehackt

3 Scheiben Maisbrot (100 g),
in Würfeli

1 EL Salz

½ EL Rosmarin, fein geschnitten

½ Teelöffel Pfeffer

3 EL Erdnussöl

½ EL Salz

½ EL Rosmarin, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1. Truthahn innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen
2. Mango und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen. Truthahn füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschliessen. Schenkel und Flügel mit Küchenschnur festbinden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Öl, Knoblauch, Rosmarin und Salz gut mischen, Truthahn damit bestreichen.

Braten im Ofen: ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens anbraten. Hitze auf 130 Grad reduzieren und ca. 2 ½ Std. fertig braten, dabei Truthahn 4–5-mal mit Bratflüssigkeit bestreichen. Herausnehmen, Truthahn auf ein Tranchierbrett legen, Schnur entfernen. Bratflüssigkeit absieben.

Truthahn tranchieren: Schenkel und Flügel mit scharfem Messer im Gelenk vom Rumpf trennen, Schenkel halbieren. Brust längs bis auf den Knochen einschneiden. Fleisch seitlich den Rippen entlang von den Knochen schneiden, Brust tranchieren. Truthahn mit der Füllung auf Tellern anrichten, Bratflüssigkeit dazu servieren.

Dazu passen: Kartoffelstock, Nudeln, Reis.

Tipp: Truthahn regelmässig mit Salzwasser bepinseln. So wird die Haut schön knusprig.

