

Gefüllter Truthahn

1	Truthahn von ca. 5 kg (reicht für 10 Personen)
400 g	altbackenes Brot, in Würfeln
2.5 dl	Milch
6	Eier
2	gewürfelte Schalotten
150 g	Schinkenwürfel
250 g	geviertelte Champignons
200 g	Eierschwämmli in gleich grossen Stücken wie die Champignons
1 Bund	Petersilie
einige Tr.	Bratspeck
	Salz, Pfeffer, Muskat
Olivenöl	
1 Flasche	Weisswein (Riesling Silvaner)



Brotwürfel mit der Milch und den Eiern vermischen. Schalottenwürfel in heisser Butter andünsten, Pilze zugeben und mitdünsten bis allfällig austretende Flüssigkeit verdampft ist. Pilzmischung, Schinkenwürfel, gehackte Petersilie mit den eingeweichten Brotwürfeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Truthahn mit der Brot-/Pilzmischung füllen. Die Bauchöffnung mit Specktranchen abdecken. Truthahn in ein tiefes Backblech legen. 4 Esslöffel Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen, den Truthahn damit grosszügig bestreichen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Blech auf der untersten Rille einschieben und den Truthahn 1 Stunde braten. Nach 30 Minuten mit der Hälfte des Weines übergiessen. Nach einer Stunde die Hitze auf 130 Grad reduzieren. Den Truthahn während 2 ½ bis 3 Stunden fertig braten, dabei ab und zu mit Wein übergiessen.

Entstandene Sauce in ein Saucenpfännchen abschöpfen und je nach Geschmack etwas binden, separat zum Truthahn servieren. Den Truthahn auf dem Blech zerteilen.

Als Beilage serviere ich nur Gemüse und Preiselbeerkompott.

Tipp: Allfällige restliche Füllung in eine bebutterte Alufolie wickeln und unter dem Blech ca. 30 Minuten garen. Als zusätzliche Beilage servieren.

Preiselbeerkompott

1 Glas	Preiselbeeren	
1	Orange, Saft und Schale	
1/2 TL	Zimtpulver	
1/4 TL	frisch geriebene Muskatnuss	
1 Prise	Nelkenpulver	zusammen aufkochen
½ TL	Maizena	
1 – 2 EL	roter Portwein	

vermischen, zu den Preiselbeeren geben und nochmals aufkochen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Monika Bösch

