

Truthahn mit Brot-Apfel-Füllung

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 ganzer Truthahn à 3,5 – 4 kg
Salz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- 1 TL edelsüßer Paprika

Füllung:

- 150 g Brot vom Vortag
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Speckwürfelchen

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Für die Füllung die Äpfel samt Schale halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfel und Brot würfeln. Zwiebel und Petersilie hacken. Den Speck anbraten. Alle Zutaten mischen und würzen.

Truthahn kalt abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen.

Mit der Apfel-Brot-Füllung füllen.

Truthahn mit einer Küchenschnur binden, damit er beim Braten die Form behält.

Salz, Pfeffer und Öl mischen. Truthahn damit bestreichen.

In einen Bräter geben. Bräter ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen.

Truthahn ca. 30 Minuten anbraten. Ofentemperatur auf 170 °C reduzieren.

Geflügel 2–2,5 Stunden braten, dabei hin und wieder mit Bratensaft bepinseln.

Gegen Ende der Bratzeit die Butter schmelzen. Paprika dazugeben. Truthahn damit bepinseln. Fertigbraten.

Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Truthahn tranchieren.

Die Füllung dazu servieren.

Dazu passen Rosenkohl, Marroni und Spätzli.

Tipp:

Garprobe machen. Dazu mit einem Holzspiesschen in den dicksten Teil eines Schenkels stechen. Wenn der austretende Fleischsaft klar ist, ist das Fleisch gar.

