



Truthahn Rezept

Für Frühaufsteher



Rezept für Frühausteher

Sie benötigen:

Weide-Truthahn
Crispy Turkey Gewürz
3 Stk. Äpfel
4 Stk. Zwiebeln
4 Stk. Gewürznelken
3 Stk. Karotten
1 Knolle Sellerie
Salz

Frühaufsteher können ihren Truthahn auch locker in der Früh vorbereiten. Den Truthahn auspacken, die Innereien entfernen, mit kaltem Wasser kurz waschen und danach mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen, zwei Zwiebeln schälen und auch vierteln. Danach den Truthahn Innen gut mit dem Truthahngewürz würzen, Außen mit Salz einreiben.

Nach dem Würzen den Truthahn mit den Äpfeln, Zwiebeln und Gewürznelken füllen und mit Zahnstochern verschließen. Die Truthahn mit der Brust nach unten, auf ein Blech oder in einen Bräter legen. Die Karotten, Zwiebeln und den Sellerie schälen, kleinschneiden und um den Truthahn verteilen.

Den Ofen auf 140 - 150 Grad Celsius (Heißluft) vorheizen und den Truthahn in den Ofen schieben. Faustregel: pro Kilogramm Fleisch eine Stunde Garzeit. Während der gesamten Garzeit den Truthahn immer wieder mit dem eigenen Saft bestreichen.

Nach einem Drittel der Zeit den Truthahn vorsichtig auf den Rücken drehen. Achtung die Haut reißt leicht ein, lösen Sie den Truthahn behutsam vom Blech. Den Truthahn am Rücken liegend fertig braten.

Für die letzten 20 Minuten die Temperatur auf 190 Grad Celsius erhöhen, für die perfekte Farbe. Danach den Truthahn aus dem Ofen nehmen, Bratensaft abseihen für die Sauce und den Truthahn servieren.