



Truthahn Rezept

Für Langschläfer



Rezept für Langschläfer

Sie benötigen:

Weidetruthahn

Crispy Turkey Gewürz

2 Stk. Äpfel

4 Stk. Zwiebeln

4 Stk. Gewürznelken

3 Stk. Karotten

1 Knolle Sellerie

Salz

Für Langschläfer bietet es sich an den Truthahn bereits am Vorabend vorzubereiten. 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 (Alternativ Salz, Pfeffer, Majoran) würzen, Außen mit Salz einreiben.

Nach dem Würzen den Truthahn mit den Äpfeln, Zwiebeln und Gewürznelken füllen und mit Zahnstochern verschließen. Den Truthahn mit der Brust nach oben, auf ein Blech oder in einen Bräter legen und mit Backpapier oder einem Deckel zudecken.

Am Abend vor dem Schlafen gehen den Truthahn bei 70 Grad Celsius in den Ofen schieben. Zwei Stunden vor dem Servieren das Backpapier entfernen, die Temperatur auf 150 Grad Celsius erhöhen und die geschälten und in Stücke geschnittenen Karotten, Zwiebeln und Sellerie um den Truthahn verteilen. Den Truthahn nun immer wieder mit dem eigenen Saft bepinseln. Laufend die Farbe kontrollieren, je nach Gewicht braucht der Truthahn nun noch ca. 1 - 1,5 Std.

Für die letzten 20 Minuten die Temperatur auf 190 Grad Celsius erhöhen für die perfekte Farbe. Achtung das er nicht zu dunkel wird. Danach aus dem Ofen nehmen, Bratensaft abseihen für die Sauce und servieren.