

Truthahn «Butterball»

Für 8 Portionen

Zutaten

- 1 Truthahn, 6,5 kg
- 1 Flasche Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 125 g Butter
- Portwein
- Tomatenmark

Füllung:

- 250 g Kalbsbrät
- 2 Eier
- ¼ Packung Paniermehl
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 kleine Büchse Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Speckwürfel

Zubereitung

1. Den Truthahn innen und aussen waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft einschmieren. Mit Pfeffer und Salz von aussen würzen.
2. Für die Füllung Kalbsbrät, Eier, Paniermehl, Petersilie, Champignons, Zwiebel und Speckwürfel gut miteinander vermischen. *Nicht salzen oder würzen!*
3. Leib und Hals des Truthahns mit der Füllung stopfen – aber nicht zu fest – und die Öffnungen mit Zahnstochern oder Nadel und Faden verschliessen.
4. Mehrere dünne Scheiben Butter auf dem Truthahn verteilen und ihn dann in einen Bratsack schieben. Oben Löcher hineinstechen, damit die Luft entweichen kann.
5. Auf einem Backblech in den Ofen schieben und pro Pfund 20 Minuten bei 150 °C Umluft backen (6,5 kg = 4 Stunden 15 Minuten). Danach den Truthahn aus dem Bratsack nehmen und tranchieren.
6. Den Saft im Bratsack mit Portwein und Tomatenmark verfeinern und ggfs. mit etwas Maizena binden.

Tipps & Tricks

Dazu Rotkraut und Kartoffelstock servieren.