

Gut Clarenhof



Bonnstr./ Ecke Aachenerstr.; 50226 Frechen; Tel.: 02234/ 73 205

Köstlich und einfach

Truthan- Rezepte

Weitere Rezepte unter:

www.gut-clarenhof.de

Tipps:

- Die Pute (3,5- 4,5 kg) bei 175 °C für ca. 2,5 bis 3 Stunden braten; entspricht ca. 45 min je kg Putengewicht; max. jedoch 5 Stunden
- Mit Füllung verlängert sich die Garzeit um ca. 30 min.
- Bei der Benutzung eines Bratenthermometers sollte die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Keule gemessen werden. Die optimale Innentemperatur für einen gegarten Truthahn liegt bei 80 °C bis 85 °C
- Truthahn gründlich innen und außen waschen, mit Küchenpapier abtrocknen.
- Die Füllung locker und nicht zu satt in die Höhlung geben: Sie dehnt sich beim Braten aus
- Truthahnbrust mit Specktranchen belegen, mit Butterstückchen bestreichen oder mit einem gefetteten Pergamentpapier bedecken, damit sie nicht austrocknet
- Truthahn wenn möglich erst mit der Brust nach unten eine Stunde braten, dann wenden und fertig braten. Oder die Truthahnbrust von Anfang an mit einem in flüssige Butter getauchten Pergamentpapier bedecken
- Bestreichen Sie die Haut leicht mit Öl oder zerlassener Butter, salzen und pfeffern Sie die Haut. Alle 30 - 40 Minuten wieder bestreichen.
- Die letzte Stunde mehrmals mit Bier übergießen; Das gibt der Kruste Geschmack und macht Sie noch knuspriger
- Am besten geben Sie etwas Geflügelbrühe (Fertig-Fond) in die Pfanne, da es eine Weile dauert, bis der Truthahn selbst Saft abgibt.
- **Ungefüllte Truthähne** braten schneller und machen weniger Arbeit. Um das Fleisch dennoch geschmacklich zu verfeinern, können Sie Kräuter oder gehacktes Gemüse wie Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Gewürze (+ 1 ganze Flasche Bier) in die Körperhöhlen geben

Gefüllter Truthahn

a la

Gut Clarenhof

- Zutaten:** Truthahn (3 bis 4 kg)
2 große Zwiebeln
1 Flasche Bier
500 g Schweinemett
2 Knoblauchzehen
Pfeffer weiß, aus der Mühle
Salz
1 Bund Schnittlauch
2 Eier
Alufolie
4 Eßlöffel Öl

2. Zubereitung:

Innereien entnehmen und Truthahn wie bei den Tipps beschrieben waschen.

Die Haut mit einer Mischung aus Öl, 1 EL Salz, so wie 1 TL Pfeffer bestreichen

2 große Zwiebeln hacken, Innereien mit Hilfe eines Fleischwolfes oder Mixers zerkleinern und einen Bund gehackten Schnittlauch hinzugeben. Die Innereien mit dem Schweinemett, 2 Eiern, je 1 TL Salz und Pfeffer und 2 gehackten Knoblauchzehen vermengen und damit den Truthahn befüllen.

Den Truthahn nun bei 175 °C für etwa 3 h bis 3,5 h im Ofen Braten.

Beachten Sie dabei auch unsere Tipps auf der ersten Seite!!!

Als Beilage empfehlen sich Rotkohl und Klöse, oder einfach und deftig Kartoffelsalat

Der gefüllte Truthahn

1. Zutaten:

| | |
|----------------------------------|--|
| Truthahn 2 bis 5 kg schwer | 1 Ei |
| 3 säuerliche Äpfel z. B. Boskoop | 1 Esslöffel Milch |
| 2 Schalotten | Salz |
| 4 Nelken | Pfeffer aus d. Mühle |
| 1 Salbeizweig | 250g Pilze, z.B. Champignons. Shiitake |
| 1 Majoranzweig | 2 Zwiebeln |
| 1 Esslöffel Zitronensaft | 1 Tasse gemischter Küchenkräuter |
| 100g Paniermehl | 20g Butter |
| 6 EL weißer Portwein | 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale |
| 4 gross. Zwiebeln | |
| Salzwasser | |

2. Zubereitung: (Garzeit Siehe „ Truthahn a la Gut Clarenhof)

... mit Äpfeln: Die Äpfel vierteln oder achteln; Schalotten mit den Nelken spicken. Kräuter zerzupfen, mit Äpfeln, Schalotten und Zitronensaft mischen, würzen.

Tipp: Füllung mit gerösteten Toastbrotwürfeln (von etwa 2 Scheiben) bereichern.

... mit Zwiebeln: Zwiebeln im kochenden Salzwasser 10 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Dann hacken und in der Butter andünsten.

Mit den restlichen Zutaten mischen und nach belieben würzen.

Tipp: 2 Esslöffel Rosinen beifügen

... mit Pilzen: Mit Pinsel, ohne Wasser, geputzte Pilze, Schalotten und Kräuter fein hacken, in der Butter andünsten. Auskühlen lassen, mit den restlichen Zutaten mischen, würzen.

Tipp: Die frische Leber (die Sie bei unserem Geflügel dazu bekommen) fein hacken und am Schluss unter die Füllung mischen.

Truthahn mit Kurpflaumenfüllung

1. *Zutaten:*

| | |
|--|----------------------------|
| 24 Entsteinte Kurpflaumen | 1 Rosmarinzweig |
| 250 ml Schwarztee | 1 Thymianzweig |
| 3 Esslöffel Weisser Portwein oder Sherry | 250 ml Brandy |
| 100 g Frühstücksspeck | 450 g Weisse Trauben |
| 50 g Walnüsse | 1 kleine Stück Zimtstengel |
| 50 Kastanien; geschält | 1 Lorbeerblatt |
| 250 ml Guter Weisswein | |

2. *Zubereitung:*

- Die Kurpflaumen über Nacht in Schwarztee und Portwein oder Sherry einweichen.
- Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne kurz knusprig braten. Auf einem Küchenpapier entfetten.
- Pflaumen abtropfen lassen, mit den übrigen Zutaten mischen.
- Geschälte Kastanien über Nacht im Wein ziehen lassen. Gut abgetropft mit den Kräutern und Zimt mischen.

Tipp: Nach Belieben die Hälfte der Kastanien mit Walnüssen ersetzen und zusätzlich etwa 8 Kurpflaumen dazugeben.

- Die Trauben halbieren, entkernen. Über Nacht in Brandy ziehen lassen.
- Je nach Grösse des Geflügels ganze oder halbierte, unbehandelte Orangen in die Bauchöffnung stecken.
- Je nach Grösse des Geflügels ganze oder halbierte, unbehandelte dünnchalige Zitronen und frische Lorbeerblätter in die Bauchöffnung stecken.
- Je nach Grösse des Geflügels ganze oder halbierte, kleine rotschalige Äpfel (Weihnachtsäpfel) und zerbröckelten Zimtstengel in die Bauchöffnung stecken.
- Den Truthahn wie unter der Rubrik „Tipps“ beschrieben vorbehandeln und garen

Klassische Füllung für den Truthahn

1. Zutaten

| | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Truthahn (ca. 4,5 kg) | Salbei |
| 500 g Weißbrot | Pfeffer aus d. Mühle |
| 100 g Butter | Salz |
| 2 EL Schweinefleischwürfel | Herz |
| 2 1/2 Tassen Wasser | Leber |
| 1 Ei | 1 TL Mehl |

2. Zubereitung

- *Reiben Sie das Geflügel von außen und innen mit Salz und Pfeffer ein und lassen ihn über Nacht stehen.*
- *Schneiden Sie das Brot in Scheiben und entfernen Sie die Rinde. Rösten Sie es dann goldbraun und drehen es durch den Fleischwolf. Befeuchten Sie es anschließend mit heißem Wasser und geben es in eine Schüssel.*
- *Nun schneiden Sie das Schweinefleisch sowie Herz und Leber des Truthahns klein und geben es ebenfalls in die Schüssel. Fügen Sie außerdem das Ei, Salbei, Salz und Pfeffer dazu. Vermengen Sie alles gut und stopfen diese Masse dann in den Kropf des Truthahns und nähen diesen zu.*
- *Geben Sie den Truthahn nun in einen Bräter, begießen ihn mit 2 Tassen Wasser und lassen ihn zugedeckt kochen bis das Wasser verdunstet ist.*
- *Dann nehmen Sie das Geflügel aus dem Topf und legen es mit dem Rücken nach unten auf den Rost über eine Fettpfanne. Bestreichen Sie es mit Butter und lassen es dann ca. 3 1/2 Stunden knusprig braten.*
- *Abschließend rösten Sie das Mehl im Bratfond an und gießen 1/2 Tasse Wasser dazu. Eventuell die Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.*