

Feiner gefüllter Truthahn mit Marroni und Wurst

Feiner gefüllter Truthahn mit Marroni und Wurst ist perfekt für festliche Anlässe. Mit einer Füllung mit Marroni und Wurst bekommt der Truthahn einen wunderbaren herbstlichen-winterlichen Touch.

Zutaten

- 4,5 kg Truthahn mit Innereien, wie Herz und Leber
- 1 Apfel
- 1 Orange, Orangenzeste
- 400 g grobe Bratwurst
- Salz & Pfeffer
- 300 g geschälte Marroni
- 100 g Butter
- 150 g altes Brot
- 200 ml Vollmilch
- jeweils 1 Zweiglein Estragon, Rosmarin, Tymian
- 1 Ei
- Salzwasser
- Weißwein
- Möhren
- Lauch
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Zwiebeln
- Faden zum Zusammenbinden

Zubereitung

1. Truthahn mit Wasser waschen, abspülen und trocken tupfen.
2. Für die Füllung die Wurst aus dem Darm nehmen, mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Apfel, Orangenzeste und dem Orangensaft vermischen.
3. Das alte Brot 10 min in Milch einweichen, zur Füllung hinzufügen und mit dem Ei, Estragon, Rosmarin, Tymian, Herz, Leber, geschälte Marroni, Knoblauch, Salz, Pfeffer vermischen und in einem Foodprozessor kurz durchhacken.
4. Alles in den Truthahn geben.
5. Den Vogel zubinden und mit Butter bestreichen, auf ein Gitter legen und in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad schieben und 60 min braten.
6. Ein Auffangblech unter das Gitter schieben, um den Bratensaft aufzufangen.
7. Möhren, Lauch, Weisswein und falls noch Füllung übrig ist auf das Auffangblech geben.

8. Auf 150 Grad reduzieren und 60 min weitergaren.
9. Auf 220 Grad stellen und nochmal eine Stunde braten. Zur Not ein Thermometer hineinstecken.
10. Brust ist 75 Grad gar und der Schenkel sollte 80 Grad Innentemperatur haben.
11. Wichtig!!!! Alle 30 min den Truthahn mit der Bratenflüssigkeit oder mit Salzwasser bestreichen bzw. begiessen.