

# Mein (Weihnachts) Truthahn

© Joachim Brendel

## Zutaten für 8 – 10 Personen

- 1 Truthahn, ganz, ca. 5-6 kg
- 3 TL Majoran, gerebbelt
- 3 TL Thymian, gerebbelt
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Für die Glasur

- 2 TL Chilipulver, rot, gemahlen
- ¼ TL Cayennepfeffer, rot, gemahlen
- ¼ TL Kümmel, gemahlen
- ¼ TL Muskat, gemahlen
- ½ TL Hähnchengewürz
- ½ TL Knoblauchpulver, granuliert
- ¼ TL Salz
- 2 EL Honig
- 2 EL Wasser
- 8 EL Fett vom Braten

### Für die Füllung (ca. 1 kg)

- 300 g Weißbrotwürfel, trocken geröstet
- 700 g Hackfleisch vom Rind
- 2 Zwiebel (150 g) fein gehackt
- 1 St Frühlingszwiebel, gehackt
- 3 St Staudensellerie, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 TL Thymian
- 3 TL Majoran
- 3 TL Paprikapulver, rot, süß
- 3 TL Rinds Bouillon instant
- ½ TL Salz
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskat aus der Mühle

### Für die Soße

- Hals vom Truthahn
- Innereien vom Truthahn, gemahlen
- 1 EL Butterschmalz
- 1 St Staudensellerie
- 2 TL Thymian, gerebbelt
- 2 EL Preiselbeerkonfitüre
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Salz und Muskat aus der Mühle
- später mit dem Bratensaft auffüllen



## Auftau- und Bratzeiten

lbs	kg	Auftauzeit im Kühlschrank	Bratzeit ungefüllt	Bratzeit gefüllt
10 - 18	4 - 8	3 - 4 Tage	3 - 3½ Std.	3¾ - 4½ Std.
18 - 22	8 - 10	4 - 5 Tage	3½ - 4 Std.	4½ - 5 Std.
22 - 24	10 - 11	5 - 6 Tage	4 - 4½ Std.	5 - 5½ Std.
24 - 30	11 - 13	6 - 7 Tage	4½ - 5 Std.	5½ - 6¼ Std.

## Zubereitung

Gut sind „Turkeys“ der Marke BUTTER-BALL. Die habe ich bisher aber nur in amerikanischen Shops gefunden. 1A Qualität, alle Größen bis zu ca. 14 kg! Ihnen wurde bereits Butter unter die Haut gespritzt, was sich beim Backen hervorragend auswirkt. Das kann man aber auch selbst machen.

**Den Truthahn** ausgepackt auf Abtropfrost langsam auftauen lassen. Hals und Innereien entnehmen. Innen und außen mit lauwarmem Wasser gründlich abwaschen. Mit Küchenpapier abtupfen. Ggf. Butter unter die Haut spritzen. Innen und außen kräftig pfeffern und mit Majoran und Thymian bestreuen und gut einreiben. Etwas ruhen lassen.

**Für die Füllung** alle Zutaten gut mischen, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Ggf. mit etwas Wasser nachhelfen. Mit den Gewürzen wirklich reichlich und kräftig abschmecken. Durch die lange Garzeit verlieren die sich etwas.



Den gewürzten Truthahn nicht zu prall füllen, gut verschließen und von allen Seiten reichlich mit Öl bepinseln.

Zunächst mit der Brust nach oben für 1/3 der gesamten Bratzeit auf das tiefe Blech in den auf 160° C vorgeheizten Ofen.

(Achtung: siehe Auftau- und Bratzeiten).

Je nach Gefühl, ab und zu mit dem entstehenden Bratensaft begießen. (Bei BUTTERBALL kaum notwendig). Nach 1/3 der Bratzeit den Truthahn auf die Brust drehen und bei ständigen 160° C weiter braten.

Vor Beginn des letzten 1/3 der Bratzeit, die Glasur und die Soße vorbereiten.

**Für die Glasur** die Gewürze mit dem Honig, dem Wasser und dem Bratensaft gut verrühren.

Den Truthahn möglichst von allen Seiten reichlich mit der Glasur bepinseln und ca. noch 5 – 10 Minuten offen braten lassen, damit sich die Haut schön färbt. Dann den Truthahn unbedingt mit Alufolie abdecken und fertig braten.

**Für die Soße** die Innereien mahlen. Im Butterschmalz den Hals ringsum mindesten 10 Minuten kräftig anbraten. Später die Innereien und den Staudensellerie zugeben und mit 2 EL Wasser und ca. 4 EL Bratensaft langsam weiter garen.

Je nach Geschmack das Fleisch von den Halsknochen lösen und wieder zur Soße geben oder den Hals ganz entfernen.

Ist der Truthahn fertig, die angefangene Soße mit dem restlichen Bratensaft auffüllen, Thymian einrühren, kräftig mit Pfeffer und etwas Muskat und Salz abschmecken, die Preiselbeerkonfitüre einrühren und alles nochmals kurz aufkochen.

Der Truthahn ist ziemlich gar, wenn beim tiefen Einstechen ins das Muskelfleisch kein rötlicher Saft mehr austritt bzw. das Fleischthermometer in Mitten der Füllung ca. 82° C bis 85° C anzeigt.

Vor dem Anschneiden, den Truthahn unbedingt 15 Minuten ruhen lassen.



**Gute Beilagen sind:**

Preiselbeeren, geröstete Mandeln, Cashew Nüsse, „Käschte“ (Esskastanien) in Balsamico, in Butter gebratene Maiskolben, in Butter geröstete Semmelbrösel, Klöße, Rotkraut, Rosenkohl, usw.

**Getränke:** trockener Dornfelder aus Rheinhessen, Altbier, dunkles Hefeweizen.

Ein Festschmaus, nicht nur für das Familientreffen und besonders nicht nur an Weihnachten.

**Guten Appetit.**