

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Festtags Truthahn el Stefano

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Truthahn, 4-5 kg
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Fenchel
- 1 mittelgroße rote Zwiebeln
- 4-5 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 200 ml Rotwein
- ½Bund Petersilie
- 2 Esslöffel Creme fraiche
- 1 Teelöffel Currypulver
- 1 Teelöffel Paprika, edelsüß
- Salz, Pfeffer und Zucker



Füllung

- 6 Scheiben Toastbrot
- 1 mittelgroße rote Zwiebeln
- 200 ml Gemüsebrühe (Instand)
- ½Bund Petersilie
- 50 g Butter
- 1 Teelöffel Rosmarin
- 1 Teelöffel Thymian
- 1 Teelöffel Salbei
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer



Zubereitung (Zeit: 40Minuten)

Natürlich hätten wir lieber auch ein frisches Geflügel zubereitet, aber im November ist dies noch schwer zu bekommen als Weihnachtsbraten. Wir bedanken uns bei Freunden und Fans für die Unterstützung bei den ersten 100 Rezepten, und wünschen guten Appetit!

Waschen Sie den Truthahn, und tupfen Sie ihn von innen und außen mit Küchenpapier trocken. Vorher die Innereien entnehmen.

Mischen Sie Sonnenblumenöl, Curry- und Paprikapulver, und bestreichen Sie damit jede halbe Stunde den Truthahn.

Toastbrot in Würfel schneiden, Eine Zwiebel hacken, in der Butter andünsten, und mit Salbei, Thymian, Rosmarin, 1 Teelöffel Salz, gehackter Petersilie und Gemüsebrühe locker vermengen, und den Truthahn damit füllen. Den Vogel rundum mit Salz einreiben, sonst sind keine Gewürze nötig.

Das restliche Gemüse putzen, grob würfeln (*Suppengemüse kann gerne aus Möhren, Pastinaken und Sellerie bestehen*) und den Bräter damit füllen. Die Innereien dazu geben, mit Wasser aufgießen, und für 1 Stunde in den Ofen.

Anschließend den Bratfond mit Rotwein auffüllen. Nach 3 Stunden das Gemüse entfernen, einen Teil des Selleries entnehmen Den Rest mit einem Mixstab mit dem Fond (*eventuell Rotwein nachgießen*) pürieren. Geben Sie Preiselbeeren hinzu, und schmecken Sie die Sauce mit Salz, Pfeffer und der restlichen Petersilie ab, falls nötig, denn eigentlich sind bereits genug Gewürze enthalten.

Backen

Heizen Sie den Ofen auf 170° Grad vor (*Ober- und Unterhitze*) und stellen Sie den Bräter auf ein Gitter auf die unterste Schiene. Der Truthahn bleibt für 3 Stunden im Ofen. Den Truthahn anschließen bei 80 Grad im Ofen lassen (*halbe Stunde*), damit sich das Fleisch entspannen kann. Sollte die Haut nicht knusprig genug sein, können Sie für 5 Minuten den Grill dazu schalten, aber **VORSICHT**, die Haut verbrennt leicht.

Fenchelgemüse

Den Fenchel putzen, nicht waschen, in grobe Spalten schneiden, Zwiebel würfeln, und in einer Pfanne für 15 Minuten mit Butterschmalz anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Rosmarin-Kartoffeln

Kartoffeln kochen, abpellen und für 20 Minuten rundherum goldgelb anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, fertig.

Bohnenbündchen im Speckmantel

Prinzess-Bohnen für 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren (*kurz erhitzen*), in Schinkenspeck oder Schwarzwälder Schinken 5-6 Bohnen einrollen, und in einer Pfanne von allen Seiten anrösten. Anschließend etwas Pfeffer darüber. Salz ist bei kräftigem Schinken nicht nötig.

Waldviertler Knödel

Die Knödel können auch vom Vortag sein, werden dann in Scheiben geschnitten, und mit Butterschmalz in einer Pfanne angeröstet.

Möhren

800 g Möhren, putzen und in Stifte schneiden, und ohne Zugabe von Flüssigkeit in 2 Esslöffeln Butterschmalz mit 1 gehackten Zwiebel für etwa 20 Minuten in einem geschlossenen Topf (*mittlere Hitze*) andünsten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und 1 Esslöffel Zucker würzen. Wer es gerne Cremig mag, gibt 2 Esslöffel Creme fraiche dazu und 3 Esslöffel gehackte Petersilie – ein Traum!

Tipps

- Sollten Sie einen gefrorenen Truthahn verwenden, muss dieser 24 Stunden zuvor aus dem Gefrierfach genommen werden, oder zwei Tage im Kühlschrank auftauen lassen. Kommt das Fleisch kalt oder angefroren in den Ofen, kann das Fleisch zäh werden.
- Wenn Sie eine Ente oder Gans braten wollen, verfahren Sie genauso, aber Sie müssen vor dem Sauce kochen, den größten Teil des Fettes abschöpfen, da die Sauce sonst keine Bindung bekommt.
- **ACHTUNG!** Geflügel immer auf der Brustseite garen, da sonst das Fleisch trocken wird.
- Verfeinern Sie die Rahmkarotten, und geben Sie etwas gehackten Ingwer zum Anschwitzen mit den Zwiebeln in den Topf.
- Nehmen Sie gefrorene Kräuter und Gemüse, aber achten Sie auf die längeren Garzeiten!
- Aus den Resten vom Truthahn können Sie für den nächsten Tag einen hervorragenden Geflügelsalat herstellen.

el Stefano wünscht Guten Appetit!