

# Gefüllter Truthahn mit Kraut-Salat

**Für 8 Personen**

**Für den Truthahn:**

200 g Kartoffeln	200 g getrocknete Apfelringe	100 g getrocknete Aprikosen
30 ml Apfelsaft	30 ml Calvados	1 Truthahn, ca. 3,5 kg
Meersalz, Pfeffer	200 g Frühstücksspeck	100 g Schalotten
100 g Crème-fraîche	1 Prise Muskat	

**Für den Krautsalat:**

100 g Frühstücksspeck	1 Zwiebel	800 g Weißkohl
Meersalz, Pfeffer	1 TL Zucker	100 ml Weißweinessig
100 ml Traubenkernöl		

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, anschließend pellen.

Apfelringe und Aprikosen klein schneiden und in Apfelsaft und Calvados für 30 Minuten einweichen.

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Truthahn von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln in Würfel schneiden, Frühstücksspeck kross braten, Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln, Apfelringe, Aprikosen, Speck, Schalotten und Crème fraîche vermengen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Die Füllung in den Truthahn geben und mit Holzspießen oder Küchengarn verschließen. Den Truthahn in einen Bräter setzen und etwas Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 3 Stunden braten. Während der Bratzeit ab und an mit dem Bratfond übergießen.

Für den Krautsalat den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Zwiebel schälen, fein würfeln, zugeben und glasig anschwitzen. Vom Weißkohl die unschönen Hüllblätter entfernen, dann den Kohl halbieren und den Strunk ausschneiden. Das Weißkohl fein hobeln, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig würzen und gut durchkneten. Traubenkernöl, Speck und Zwiebel zugeben, alles gut vermischen und nochmals abschmecken. Den gegarten Truthahn tranchieren. Jeweils etwas Brust, Keule sowie Füllung auf die Teller verteilen und mit dem Krautsalat servieren.

Frank Buchholz am 14. Dezember 2015