

# Amerikanischer Truthahn

## Für 12 Personen

1 Pute oder Truthahn, 8-10 kg	1 Toastbrot (ca. 10 Scheiben)	2 m.-große Zwiebeln
2 m.-große Äpfel, säuerlich	100 g Speck	1 Bund Stangensellerie
1 Bund Petersilie	3 Zehen Knoblauch	250 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer	Mehl	Orangensaft
Paprikapulver	Olivenöl	Knoblauch, gepresst
Preiselbeeren	Wein, weiss	Saucenbinder
Bratschlauch		

Füllung vorbereiten:

Toastbrot fein würfeln, ebenso Zwiebeln, Äpfel und den Sellerie. Speck fein würfeln und die Petersilie hacken. Speck, Zwiebeln, Sellerie anbraten, Äpfel und Petersilie hinzufügen, mit Hühnerbrühe und Wein ablöschen, Toastbrot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Truthahn gründlich abspülen und trocken tupfen. Mit der Füllung stopfen und dann zunähen, mit Zahnstochern verschliessen.

Olivenöl, Gewürze und Knoblauch mischen, den Vogel damit einmassieren.

Falls ein Bratschlauch vorhanden, Pute darin auf eine Fettpfanne setzen, in den Schlauch Mehl streuen und oben mehrfach einschlitzen, verschliessen.

Falls kein Bratschlauch vorhanden, Pute während der Garzeit immer wieder mit der Olivenölmischung bepinseln.

Die Pute bei 180 C pro kg eine Stunde braten.

Danach den Bratensaft in einem Topf auffangen, Fett abschöpfen, mit Orangensaft, Preiselbeeren und Weisswein abschmecken, evtl. noch salzen, pfeffern. Je nach gewünschter Konsistenz mit Sossenbinder abbinden.

Dazu schmeckt cremiger Knoblauchkartoffelbrei und grüne Bohnen mit Knoblauch.

NN