Gefüllter Truthahn

Zutaten:

1 Truthahn oder ein grosses Huhn (4 bis 5 kg)
5 Tassen Brotkrümel
1 Zwiebel gehackt
2 Stangensellerie gewürfelt
1 Apfel gewürfelt
1 EL getrocknete Petersilie
2 EL Geflügelgewürze
3 Kaffeelöffel Salz
¼ Kaffelöffel gemahlener Pfeffer
1 Tasse heisses Wasser
2-3 Würfel Geflügelbouillon
3 Eier

Zubereitung:

Die ersten acht Zutaten in einer grossen Schüssel verrühren. Eier verquirlen und die Bouillonwürfel in einer Tasse heissem Wasser auflösen. Eier und Bouillon über die Zutaten giessen. Die Masse soll feucht sein, aber nicht nass.

Den frischen oder aufgetauten Truthahn oder das grosse Huhn mit der Masse füllen und die Haut mit einem Bratspiess zusammenheften, damit die Füllung nicht herausläuft. Die Flügel unter den Rücken falten und die Beine zusammenbinden. Dann die Beine am Hinterteil des Truthahns befestigen.

Den Truthahn mit Folie oder einem Deckel abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa fünf bis sechs Stunden grillieren. Die Garzeit berechnet sich mit 30 Minuten pro 500 g Fleisch. Das Thermometer in den Oberschenkel stecken, sodass er den Knochen nicht berührt. Die ideale Innentemperatur liegt bei 90 Grad.

Das Bratfett als Grundlage für die Bratensauce benutzen. Wasser, Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und umrühren.

Den Truthahn mit Kartoffelstock, Rosenkohl, Steckrüben oder Pastinaken und Preiselbeerenkompott zusammen mit Keksen und Kohlsalat servieren. Zur Nachspeise folgen Apfelkuchen und Kürbiskuchen.

***