



# Gefüllter Truthahn

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Der „Klassiker“, besonders zu Weihnachten

## Zutaten

- Für 1 mittelgroßen Truthahn:
- 200 g altbackene Brötchen in Würfeln
- 250 g Champignons, geputzt, in 1 cm großen Würfeln
- 150 g Staudensellerie, gefädelt, in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 säuerlicher Apfel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 2 El gehackte Petersilie, dazu etwas frischer oder getrockneter Majoran und Thymian
- 1 Gläschen brauner Geflügel Fond aus dem Supermarkt
- Butter und Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Truthahn unter fließendem Wasser, waschen und innen gut ausputzen. Wieder trocken tupfen, innen und außen würzen. Den Backofen auf 160 ° C vorheizen, über das tiefe Backblech das Gitterrost legen.

### Schritt3

Die Füllung:

#### **Schritt4**

Die Zwiebeln glasig anschwitzen, Champignons, Staudensellerie und die Apfelwürfel dazu geben, kurz angehen lassen.

#### **Schritt5**

Zurück ziehen, die Bötchen Würfel und Kräuter dazu geben, etwas abkühlen lassen. Dann das Ei unter mengen, salzen pfeffern, die Masse etwas durchziehen lassen.

#### **Schritt6**

Den Truthahn füllen, ev. mit Zahnstochern zu stecken oder mit Küchengarn zu binden.

#### **Schritt7**

Zunächst den Truthahn auf die Keulen setzen; für ca. 120 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

#### **Schritt8**

Während des Bratens den braunen Geflügelfond angießen, den Truthahn immer wieder zwischendurch begießen und von allen Seiten wenden. In der letzten halben Stunde aufsetzen, Brust nach oben und appetitlich bräunen.

#### **Schritt9**

Den Bratenfond ev. entfetten und mit etwas Wasser ablöschen, auf die benötigte Menge einkochen und leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, nachschmecken.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Den tranchierten Truthahn mit der Sauce, der Füllung und den Beilagen servieren.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** champignons

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-truthahn/>