Zubereitungszeit:
ca. 5,5 Stunden

Thanksgiving Truthahn

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	675 kcal	Fett:	38,5 g
Eiweiß:	55,3 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10,9 g
Kohlenhydrate:	21,2 g	ungesättige Fettsäuren:	27,6 g

Zutaten für 10 Portionen :

Für den Truthahn:
- 1 Truthahn (ca. 5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL weiche Butter
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 2 EL Thymian, gehackt

Für die Garnitur:
- 1 Bund Suppengemüse
- 125 g Bacon
- 30 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein

Für die Füllung:
- 100 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Trockenobst

Zubereitung:

1. Tiefgekühlten Truthahn vorab je nach Größe 2-3 Tage im Kühlschrank auftauen lassen.

2. Die Innereien aus der Bauchhöhle entfernen (diese befinden sich meistens in einem Beutel) und den Truthahn von innen und außen gut mit Wasser abspülen und trocken tupfen.

3. Den Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen und den Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Bauchöffnung geben und mit Zahnstochern die Seite der Öffnung verschließen und mit Küchengarn fest verschnüren. Die Keulen ebenfalls zusammenbinden. Als Alternative und leckeres Gericht für Veganer eigent sich besonders das vegane Quinoa Stuffing mit Grünkohl und Walnüssen - hier das Rezept.

4. Butter mit dem gehackten Rosmarin und Thymian vermischen, und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Am Brustbein die Haut mit den Fingern ganz leicht vom Fleisch lösen und mit den Fingern zwischen Haut und Fleisch die Kräuterbutter verstreichen.

5. Den Truthahn mit der Brust nach oben in einen großen Bräter legen, Suppengemüse grob schneiden und um den Truthahn verteilen. Anschließend Baconstreifen auf der Brust verteilen und mit Gemüsebrühe und Weißwein begießen.

6. Den Truthahn mit etwas Alufolie abdecken und diese mit einem Messer ein bis zwei Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

7. Den Ofen auf ca. 160°C (Umluft: 140°C, Gas: Stufe 1-2) runterschalten und den Bräter in den Ofen geben. Bei einem Gewicht von 5 kg braucht der Truthahn ca. 4,5 bis 5 Stunden (man rechnet ca. 1 Stunde pro Kilo). Alle 30 Minuten den Truthahn mit Brühe übergießen.

8. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Alufolie und Bacon entfernen, den Ofen auf 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) stellen, damit die Haut knusprig wird. Ca. 20 Minuten vor dem servieren den Truthahn aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.

9. Den Bratensatz durch ein Sieb geben und daraus eine Sauce kochen.

Tipp: Als vegane Alternative und leckere Beilage eignet sich das vegane Quinoa Stuffing mit Grünkohl und Walnüssen.

Dieses Rezept stammt von Juleshappyhealthylife.