# Gefüllter Truthahn mit Walnuss-Apfelreis

**Zubereitungszeit:**
ca. 4 Stunden

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 736 kcal/ 3079 kJ | | |
| Eiweiß: | 70,4 g | Fett: | 40,1 g |
| Kohlenhydrate: | 22 | | |

## Zubereitung:

**1.** Die Truthahnleber und das Truthahnschnitzel mit den Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Die geschälten Äpfel und die Kastanien kleinschneiden, Zwiebeln und Möhren würfeln, die Walnüsse grob hacken. Petersilie und Oregano fein hacken. Alle Zutaten mit Ei, Apfellikör, Salz und Pfeffer zu einer Farce gründlich vermengen. Eine Stunde ziehen lassen.

**2.** Den frischen Truthahn waschen und trockentupfen, mit einem scharfen Messer am Rücken aufschneiden und auslösen. Die Brusthälften verbunden lassen. Eventuell überschüssiges Fett und die Drüse am Bürzel entfernen. Anschließend die Farce hineinfüllen und den Rücken in der ursprünglichen Form mit einem Baumwollfaden zunähen. In einen Bräter legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Butterflöckchen draufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zwei bis zweieinhalb Stunden braten. Mit dem Wein und etwas Wasser ab und zu begießen.

*Beilage*
**3.** Die Walnusskerne entweder bei 180 Grad zwölf bis 15 Minuten im Backofen rösten, dabei häufig wenden. Oder die Walnusskerne für fünf bis sechs Minuten in einer Glasform in der Mikrowelle rösten, alle zwei Minuten wenden.

**4.** Die Brühe zum Kochen bringen. Reis, Kondensmilch, Zwiebeln und Chili einrühren. Mit zugedecktem Deckel bei reduzierter Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit Petersilie bestreuen und zusammen mit dem Truthahn servieren.

**Zutaten für 8 Portionen :**

- 200 g Truthahnleber
- 250 g Truthahnschnitzel
- 2 trockene Brötchen
- 3 Äpfel (Boskop)
- 100 g Esskastanien (1 Dose)
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 100 g kalifornische Walnusskerne
- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Oregano
- 1 Ei
- 40 ml Apfellikör*
- Salz
- Pfeffer
- 1 frischer Truthahn (3 bis 4 kg)
- 60 g Butter
- 200 ml Weißwein
- Wasser zum Begießen

**Beilage**

- 50 g kalifornische Walnusskerne
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 150 g brauner Reis
- 1 Dose Kondensmilch
- 1 Zwiebel
- 1/4 TL Chilipulver
- 3 Äpfel (Boskop)
- 2 EL Butter
- 1 EL frische gehackte Petersilie

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten