

# Geflügel Rezepte

## Amerikanischer Truthahn

Gattung: Geflügel, Geflügelgerichte, Amerika, USA, Weihnachten, Thanksgiving

---

Zutaten	
1 Truthahn ca., 3 kg,	1 Teel. grobgemahlener Pfeffer
8 Scheiben Weißbrot, 100g	1 Dose Champignons, 200g
1 Essl. Öl	100 g geriebener Harter Käse
2 Teel. Salz	0,10 Liter Sherry
Sauce	
0,10 Liter Sahne	Salz
30 g Mehl	Pfeffer
1/2 Essl. Sojasauce	0,10 Liter Sherry

---

1. Den Truthahn bei Zimmertemperatur 24 Std. auftauen. (Wenn er gefroren ist)
2. Die Rinde von den Weißbrotscheiben abschneiden und die Scheiben zu kleinen Brotwürfeln schneiden. In der Fettpfanne des Backofens bei 175 Grad, Gas Stufe 2, 10-12 min. rösten.
3. Den Truthahn trockentupfen, innen und außen mit Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Brotwürfel, Champignons, Käse und Sherry gut mischen. Den Truthahn damit füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern fest schließen.
5. Den Truthahn 1 3/4 - 2 Std. in der Fettpfanne des Backofens braten. Truthahn alle 1/2 Std. auf eine andere Seite drehen, damit er von allen Seiten knusprig braun wird. In der letzten 1/2 Std. die Backofentemperatur auf 200 Grad, Gas Stufe 3, erhöhen und den Truthahn mit der Brust nach oben braten.
6. Den fertig gebratenen Truthahn auf ein großes Schneidebrett legen. Nicht zudecken. Die Sauce zubereiten: Fleischsaft in der Fettpfanne mit etwas Wasser und Sahne loskochen. Mehl mit 3 El. kaltem Wasser glatrühren und die Sauce unter ständigem Rühren damit binden. Langsam aufkochen lassen. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und Sherry würzen.
7. Den Truthahn zerlegen, Jede Brusthälfte ergibt etwa 6 Scheiben Fleisch und jedes Bein etwa 4-6 Stücke. Auf einer vorgewärmten Platte mit der Füllung servieren.