

Rezept Thanks Giving Trute mit Mais/Speck-Füllung



Zutaten (4-6 Personen):

5,6 kg Trute

von 6404 Greppen Bühlhof Greppen - Christian Muheim,
Bühlhof 1, 6404 Greppen, Schweiz, Telefon +41 41 390 37 50,
christian.muheim@buehlhof.ch (19 CHF/Kg)

1 x 30 g Brathähnchengewürz

1 x getrockneter Majoran

1 x Curry Pulver

1 x Paprika Edelsüß

1 x Gefro Suppenpulver

200 ml Speiseöl

200 g gewürfelter Speck

1 x Knoblauchzehe

1 Dose Mais

500 g Weißbrot

2 x Zwiebeln

Pfeffer

Salz

6 Karotten

1 Birne

Wasser nach Bedarf

Metallspieße oder Klammern zu verschließen der Pute

Zubereitung Pute Teil 1:

2 Tage vor dem Braten frische Pute in stark gesalzenen Wasser einlegen und alle 12 Stunden einmal um 180 Grad wenden. Die Pute sollte idealerweise komplett mit Salzwasser bedeckt sein!

Hinweis: Das Salzwasser dringt in die Pute ein und macht das Fleisch deutlich saftiger und aromatischer! Der Trick funktioniert bei jeder Art Geflügel und ist wirklich suuuper.

Zubereitung Füllung:

Ca. 50 ml Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen, Weißbrot ohne Rinde in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln kleine Würfel schneiden, Zwiebel- und Speckwürfel ins heiße Öl geben und anschwitzen, Mais und Brot dazu geben, verrühren bis alles gut vermischt ist. Evtl. Nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Falls erforderlich noch etwas Öl und Wasser dazu geben (es darf nicht zu matschig werden, aber auch nicht zu trocken) und die Masse abkühlen lassen.

Zubereitung Pute Teil 2 „Am Tag des Backens“:

Karotten der Länge vierteln und in den Bräter legen. Die Karotten dienen als natürlicher Anbrennschutz am Boden des Gänsebräters und somit lässt sich die Pute nachher gut aus dem Bräter nehmen, ohne dass diese festbappt.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Pute abtrocknen und Gewürze mit 150 ml Speiseöl mischen und von innen und außen die Pute satt einreiben. Den Halsbereich mit Spießen verschließen und Füllung kräftig in die Pute stopfen, so dass die Pute komplett gefüllt ist. Diese Öffnung auch verschließen. Pute in den Bräter legen und ab damit in den Backofen. Ca. 18 Minuten lang bei 180-200 Grad backen und dann die Temperatur auf 70 Grad reduzieren und für 6 Stunden backen. Stündlich die Pute mit der restlichen Gewürzmischung – gemischt mit etwas Hühnerbrühe, die Pute begießen. Nach 6 Stunden Backzeit die Temperatur auf 200 Grad erhöhen und ca. 15-20 Minuten braten. Dabei die Pute im Blick halten, da sie schnell verbrennen könnte. Die Oberfläche soll goldig knusprig werden. Nach dem Braten die Pute auf eine Servierschale heben (hier bedarf es 4 starke und mit Gabeln bewaffnete Hände). Zur Garnierung nimmt man zwei Stangen Frühlingszwiebeln, 2 Birnenhälften, Pilze und gekochte Kartoffel mit Schale und frische Johannisbeeren am Stiel.

Beilagen: Monikas Kartoffelklöße, Rotkohl, 1, 5 Liter Geflügelsoße, in Speck und Schmalz geschwenkter Rosenkohl, kandierte Knoblauch-Karotten, Käferbohnen mit Kochschicken/Zwiebel und steirischem Kernöl, Preiselberrenkonfitüre.

Getränk: Wein Chateau Vineoef de Pape und eiskaltes Zitronenwasser

Nachtisch: Lebkuchen-Bananen-Madarnen-Quark oder Zimteis.

Digestif: The Royal Danish Strenght Rum, Cardenal Mendoza Carta Real.