



Familie Muheim, Bühlhof, 6404 Greppen
Telefon +41 41 390 37 50, mail@buehlhof.ch
buehlhof.ch

Gefüllter Truthahn

Nach einem amerikanischen Rezept

Brotfüllung

2–3 Zwiebeln

Stangensellerie

100 Gramm Butter

2 Toastbrote (Weiss und Vollkorn)

Thymian, Rosmarin, Salbei, Pfeffer, Salz

1–2 Eier

1 Tasse Bouillon

Etwas Orangensaft

Hacken.

In 1 cm grosse Stücke schneiden.

Zwiebeln und Sellerie darin glasieren
und dann abkühlen lassen.

Toasten und klein würfeln.

Toaststücke damit würzen.

Aufschlagen und zum Brotmix geben.

Zum Brotmix geben.

Zum Brotmix geben.

Glasierte Zwiebeln und Sellerie ebenfalls zum Brotmix geben und alles zusammen mit
den Händen gut mischen.

Truthahn

Aussen und innen gut salzen und pfeffern.

Mit Brotmix füllen.

Die Haut mit Olivenöl einreiben.

Lose in eine Alufolie einwickeln und in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben.

Schmoren

Bei 4,5 bis 6 Kilogramm 2 3/4 bis 3 Stunden

Bei 6,5 bis 7,5 Kilogramm 3 1/2 bis 4 Stunden

Bei 8 bis 9,5 Kilogramm 4 1/2 bis 5 Stunden

Bei 10 bis 11 Kilogramm 5 1/2 bis 6 Stunden

Die Hitze nach zirka 40 Minuten auf 180 Grad reduzieren.

Zum Bräunen für die letzte halbe Stunde die Folie entfernen.

En Guete!