

Dinde farcie aux marrons

Recettes de Noel



Zutaten

1 Truthahn von 3 kg
300 g natürliche
Kastanien
300 g Wurstbrät
225 g weiches Brot
150 ml Milch
200 ml frische Sahne
125 g Butter
2 Esslöffel Öl
4 Schalotten
2 Zweige frischer
Thymian
1 Lorbeerblatt
50 ml Cognac
Salz
Pfeffer
1,5 kg Kartoffeln
150 ml Gemüsebrühe

1. Bereiten Sie die Füllung vor: tauchen Sie die Brotkrumen in die Milch.
2. Die gehackten Schalotten in der Butter schmelzen, dann das Wurstbrät hinzufügen und einige Minuten bräunen lassen.
3. Die abgetropften Semmelbrösel, Kastanien, Thymian, Petersilie, Cognac, Salz und Pfeffer unterrühren.
4. Geben Sie die Fülle in den Truthahn und nähen Sie anschliessend die Öffnung zu.
5. Bepinseln Sie den Truthahn mit Öl und geben ihn anschliessend in eine feuerfeste Form. Mit Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt und erbsengroße Menge von Butter würzen. Befüllen Sie die Form mit der Brühe.
6. Legen Sie den Truthahn in den kalten Ofen und stellen Sie ihn für 1 Stunde auf 120°C (Thermostat 4). Regelmäßig mit Kochsäften begießen.
7. Erhöhen Sie die Ofentemperatur für 1 Stunde auf 165°C (Gaskennziffer 5-6) und beenden Sie das Garen für 30 Minuten bei 210°C (Gaskennziffer 7).
8. Geben Sie dann die Kartoffeln in den Kochsaft und kochen Sie 30 Minuten weiter.

Bon appétit !