



GALLINA

GANZER TRUTHAHN

ZUTATEN

für 8 Personen

- 1 ganzer Truthahn 4-5kg
(ganz auftauen)
- 100 g weiche Butter
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen, fein
gekackt
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone, halbiert
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Karotten, in Stücke
geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in
Stücke geschitten
- 250 ml Gemüseboullion



ZUBEREITUNG

1. Vorbereiten

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Truthahn innen und aussen mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Würzen

Butter mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch vermischen.

Den Truthahn aussen und wenn möglich auch vorsichtig unter der Haut der Brust mit Butter einstreichen.

3. Füllen

Die Zitronenhälften, Rosmarin, Thymian und die Zwiebel in die Bauchhöhle geben. Die Beine locker zusammenbinden.



GALLINA

4. Ab in die Form

Wenn vorhanden Karotten und Sellerie in einen Bräter geben und den Truthahn daraufsetzen und Boullion darüber geben.

5. Braten

Den Truthahn etwa 2.5 bis 4 Stunden im Ofen garen. Als Richtwert gelten etwa 35-40 Minuten pro Kilogramm. Alle 30–40 Minuten mit dem Bratensaft übergießen. Wird die Haut zu dunkel, locker mit Alufolie abdecken.

6. Garprobe

Am sichersten mit einem Fleischthermometer prüfen: Die Kerntemperatur an der dicksten Stelle der Keule sollte etwa 75 °C erreichen. Der austretende Fleischsaft sollte klar sein.

7. Ruhen lassen

Den Truthahn aus dem Ofen nehmen und 15-20 Minuten ruhen lassen, bevor er angeschnitten wird. So bleibt das Fleisch saftiger.