

Gefüllter Truthahn

Zubereitung

Die Innereien aus der Pute nehmen, die Pute kalt abspülen und trockentupfen. Die Leber und das Herz der Pute klein würfeln.

Die Brötchen in einer Schüssel mit der Milch übergießen und einweichen. Den Speck von der Schwarte und den Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und fein schneiden. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben und die Enden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden.

Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas BONA Pflanzenöl auslassen und leicht knusprig werden lassen. Pilze und Lauch dazugeben und kurz anbraten, dann die Leber und das Herz der Pute unterrühren und kurz braten. Mischung in eine Schüssel geben. Mais abtropfen lassen und hinzufügen.

Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Brötchen ausdrücken und mit den Händen fein zerpflücken. Beides mit den Eiern und dem Käse zur Speckmischung in die Schüssel geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Füllung in die Pute füllen, die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Die Pute außen gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Brust nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen.

Die Pute im Ofen (unten, Umluft 150°) 1 Std. braten. Dann wenden und den Wein angießen. Die Pute weitere 2 1/2 Std. braten, bis sie schön gebräunt ist. Dabei häufig mit dem Bratfond begießen.

Die Pute aufschneiden, die Füllung herausnehmen, in Scheiben schneiden und im Backofen auf einer Platte warm halten. Das Putenfleisch in Scheiben von der Pute schneiden und mit der Füllung servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Karl-F. Ebenberger.

Zutaten

- 1 kleine Pute mit Innereien (etwa 4 kg)
- 2 altbackene Brötchen
- 1/8 l lauwarme Milch
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Stange Lauch
- BONA Pflanzenöl
- 200 g Champignons oder Egerlinge
- 1 kleine Dose Zuckermais (140 g Abtropfgewicht)
- 1 Bund Petersilie
- 3 Eier
- 50 g geriebener Hartkäse
- Salz, Pfeffer
- 1/2 l halbtrockener Weißwein oder Geflügelbrühe