Truthahn

Rezept aus „Ein Genuss Kochbuch“ von Günter Weiskopf

Ein Festessen nicht nur für Festtage! Ein Puter kommt gut, vor allem wenn es ein schöner, großer Vogel ist! Der Flugsaurier wurde schon oft gemacht, in Gewichtsklassen von 4 bis 10 kg. Das Rezept wurde immer wieder adaptiert – einfach super, einfach gut!
Es bleibt natürlich immer etwas übrig und da gibt es wunderbare Truti-Resterl-Verwertungs-Gerichte die ausgezeichnet schmecken! Mahlzeit!

Truthahn möglichst groß gewürzt bestellen!	Empfehlenswert: beim Naturkostladen Flatz in Hard einkaufen, die machen es super!
Die-Truthahn-Füllung:	
25 dag Knödelbrot vom Bäck, 2 bis 3 Zwiebeln, 1 bis 2 Knoblauch, Petersilie, Majoran, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskat	Diese Knödelbrotmenge ist für einen Truti mit an die 10 kg, für 5 kg genügt die Hälfte. Wenn Füllung übrigbleibt, können damit gut die Reste verwertet werden. Die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch in Butterschmalz, bzw. am Schluss noch Petersilie und Majoran andünsten, zum Knödelbrot geben, durchmischen, würzen und abschmecken.
0,2 l lauwarme Milch	Milch dazugeben und vermischen.
Maroni vorgekocht, Erbsen, 1-2 EL Preiselbeeren, Dörrpflaumen, Datteln	Maroni halbieren, Dörrpflaumen, Datteln klein schneiden, alles in die Schüssel und gut mischen.
Olivenöl, Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin – fein gehackt, Speckstiftle	Champignons klein schneiden, in Olivenöl scharf anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken, am Schluss die Speckstiftle dazu und kurz anbraten. Alles in die große Schüssel mit dem Knödelbrot geben.
5 bis 7 dag Butter, 4 Äuoli = Eier, Salz, Pfeffer, Muskat	Die Eier trennen, den Eidotter mit der Butter schlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, in die große Schüssel mischen.
Eiweiß – Schnee schlagen	Den Ei-Schnee vorsichtig unter die Masse heben.

Den Truti füllen. Damit die Füllung bleibt, wo sie ist, am besten mit Zwirn den Vogel zunähen, geht ganz gut, auch wenn man den Kreuzstich nicht wirklich beherrscht.

Butterschmalz in den Bräter, im Backrohr bei 180 °C / Heißluft braten. Bratdauer je nach Größe. Bei 5 kg braucht es ca. 3,5 Stunden, wobei der größte, den ich bisher gemacht habe, ein 10 kg Truti, so an die 5,5 bis 6 Stunden gebraucht hat.
Komplett mit Alufolie abdecken, der arme Vogel wird sonst mehr als dunkel. Nur die letzte halbe Stunden, wenn er noch besonders gehätschelt wird, runter mit der Folie.

Nach 1,5 Stunden den Truti so alle 30 bis 45 Minuten mit Öl bzw. mit dem Fett aus dem Backblech

übergießen. In der letzten halben Stunden den Vogel mit Cognac-Butter-Mischung bepinseln, wird die Haut noch goldbrauner. Danke für diesen Butter/Cognac-Tipp an Judith Flatz vom Naturkostladen in Hard.

Sauce:
Truti-Saucen-Basis im Naturkostladen einkaufen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Sellerie, Rüebli, Lauch, alles klein geschnitten, in Ölivenöl anrösten, würzen mit Kräutersalz, Rosmarin, Thymian, Muskatnuss, Pfeffer und Petersilie, mit der Saucen-Basis ablöschen. Noch ein Schuss Weißwein dazu und die Sauce ist fertig! Da der Truti beim Dahinbruzeln etwas Fett abgibt, kommt davon auch noch eine gehörige Portion in diese Sauce.

Ich mache meistens 2 Saucen-Varianten, eine davon mit Champignons. Die Champignons in Olivenöl andünsten, Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.
Die Gemüsemischung braucht ca. 45 bis 60 Minuten. Die separat gebratenen und fein abgeschmeckten Champignons ca. 15 Minuten vor Ende dazugeben.

Auch bei den Saucen soll nach Lust und Laune und Geschmack variiert werden, z.B. Dörrpflaumen und Datteln kleingeschnitten dazugeben, oder Speck-Stiftle, oder ein Schuss Balsamico-Essig. Einfach experimentieren – es wird sicher sau-gut!

Als Beilage zum Truti und den wundervollen Saucen passt vieles. Semmelknödel, Spätzle, Reis, Blaukraut mit Kastanien, Salat usw.

Lieferant für genial gute Trutis: Naturkostladen Flatz – Judith Flatz – Landstraße 30, 6971 Hard
05574/65974 – www.naturprodukte-flatz.at