

# Gefüllter Truthahn (mit Gemüse, Zwetschgen und Marroni)

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
2 Handvoll getrocknete Zwetschgen 100 g Speckwürfeli 2-3 Stk. Zwiebeln 6 Stk. Knoblauchzehen 4 Stk. Grosse Champignons	- ca. 3 Std. im Likör einlegen  -fein schneiden -pressen -in kleine Stücke schneiden
Frische Gemischte Kräuter: Rosmarin Zweiglein Maggikraut Salbei Thymian Petersilie	-Rosmarin ganz lassen -Thymian Blättchen von den Stängeln ziehen -alle anderen Kräuter zerkleinern
2-3 Stk. Karotten 1/2 Stängel Lauch 3 Stk. Stangensellerie Stängel 200 g Marroni	-Schälen und klein schneiden -in Streifen schneiden -in Scheiben schneiden -auftauen, grob zerkleinern
Gewürze  Küchengarn Grosse Näh- oder Sticknadel Backofenblech Fettpfanne oder Grosse Aluminiumschale oder Grosser Fleischbräter oder Grosser Römertopf	-alles in einer Schüssel zusammen Mischen  -Truthahn innen und aussen abwaschen, mit Küchenkrepp abtrocknen -Loch am Hals zusammen nähen -Truthahn innen und aussen würzen, füllen mit der Mischung -Rosmarin Zweiglein hinein schieben, zunähen -Truthahn auf die ausgewählte Bratschale stellen, oder in einen sehr grossen Backbeutel geben, dann auf die Bratschale stellen -Restliche Füllung um den Truthahn herum verteilen
Servieren mit z.B. Pommes Duchesse, oder Reis und Salat	3-5 Std. bei ca. 200°C im Backofen braten -vor dem aufschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen, damit sich der Saft im Fleisch beruhigen kann -zum Servieren aufschneiden