

# Gefüllter Truthahn (mit Gemüse, Zwetschgen und Marroni)

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
<p>2 Handvoll getrocknete Zwetschgen            100 g Speckwürfeli            2-3 Stk. Zwiebeln            6 Stk. Knoblauchzehen            4 Stk. Grosse Champignons</p> <p>Frische Gemischte Kräuter:            Rosmarin Zweiglein            Maggikraut            Salbei            Thymian            Petersilie</p> <p>2-3 Stk. Karotten            1/2 Stängel Lauch            3 Stk. Stangensellerie Stängel            200 g Marroni</p> <p>Gewürze</p> <p>Küchengarn            Grosse Näh- oder Sticknadel            Backofenblech Fettpfanne oder            Grosse Aluminiumschale oder            Grosser Fleischbräter oder            Grosser Römertopf</p> <p>Servieren mit z.B.            Pommes Duchesse, oder Reis            und Salat</p>	<p>- ca. 3 Std. im Likör einlegen</p> <p>-fein schneiden            -pressen            -in kleine Stücke schneiden</p> <p>-Rosmarin ganz lassen            -Thymian Blättchen von den Stängeln ziehen            -alle anderen Kräuter zerkleinern</p> <p>-Schälen und klein schneiden            -in Streifen schneiden            -in Scheiben schneiden            -auftauen, grob zerkleinern</p> <p>-alles in einer Schüssel zusammen Mischen</p> <p>-Truthahn innen und aussen abwaschen,            mit Küchekrepp 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            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</p>