



[Rezepte](#) / [Hauptzutat](#) / [Fleisch und Geflügel](#) / [Geflügel](#) / [Pute](#)

Festlicher Truthahn

★★★★★ (25)

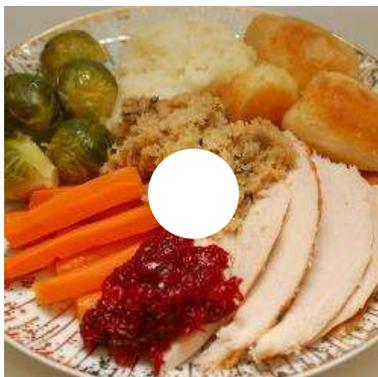
4 Stunden 15 Min.

5
Besprechungen

Diesen einfachen Truthahn kann man ohne viel Aufwand zu Weihnachten machen! Ich fülle ihn normalerweise. Die Innereien und den Hals sollte man aufheben, um damit Truthahnbrühe für die Bratensauce zu machen.



Rezept von: Ita



Ich hab's gemacht

Von 154 anderen gemacht



+5

[Bild hinzufügen](#) [Rezept besprechen](#) [Rezept speichern](#) [Rezept ausdrucken](#) [Emailen](#)

Zutaten

Portionen: 6

1 Freiland-Truthahn (ca. 5-6 kg)

120 g weiche Butter

1 unbehandelte Zitrone, halbiert

Meersalz

Für die Sauce

Hals und Innereien vom Truthahn

1 Stange Sellerie mit Blättern

1 Möhre, grob gehackt

1 Bund frischer Thymian

1 Bund frische Petersilie

60 ml Wein

Salz

Pfeffer

fein gehackte frische oder getrocknete Kräuter (Salbei, Rosmarin, Thymian), Muskatnuss, Schuss Cognac etc.

[Zur Einkaufsliste hinzufügen](#)

Einkaufsliste drucken, emailen oder zum Handy schicken.

[Einkaufsliste ansehen](#)

Zubereitung

Zubereitung: 15 Minuten > Kochzeit: 4 Stunden > Fertig in: 4 Stunden 15 Minuten

1. Ofen auf 220 °C vorheizen. Hals und Innereien des Truthahns beiseite legen.

2. Truthahn mit der Brust nach oben in einen Bräter legen. Am Hals beginnend mit der flachen Hand zwischen Haut und Fleisch fahren, um die Haut zu lösen. Etwas von der Butter unter der Haut verteilen. Dann Butter auf der Haut verteilen. Gut mit Salz würzen. Die zwei Zitronenhälften in das Innere des Truthahns legen, dadurch bleibt der Truthahn schön saftig.
3. Truthahn 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220 °C braten, bis der Truthahn rundherum goldbraun ist. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Butter bestreichen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Truthahn nach Geschmack füllen, dann die Brust mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu braun wird.
4. Den Truthahn alle 40 Minuten mit Butter oder Bratensaft bestreichen, bis der Truthahn gar ist und die Säfte klar herausrinnen (ca. 3 1/2 weitere Stunden). Auf eine Platte legen und mit Alufolie abdecken, damit er warm bleibt. 30 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Soße Hals und Innereien des Truthahns in einen Topf mit 200 ml Wasser, Sellerie, Karotte und Kräutern geben. Zum Kochen bringen. Im geschlossenen Topf 30 Minuten oder länger simmern, dabei nach Bedarf etwas Wasser nachgießen. Je länger die Kochzeit, desto intensiver der Geschmack.
6. Truthahnbrühe durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse durchpassieren. Flüssigkeit in den Bräter geben und den Bratensatz ablösen. Nochmals durch ein Sieb gießen und vor dem Servieren erneut erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Gewürzen oder Cognac abschmecken.

Hilfreiche Tipps für Geflügel in der Allrecipes Kochschule:

In der Allrecipes Kochschule finden Sie Artikel, wie man Geflügel richtig brät, füllt, tranchiert und wie man Bratensauce selbst zubereitet. [Hier klicken für unsere Geflügel-Artikel.](#)

Pute oder Truthahn braten

Eine schrittweise Anleitung für Pute im Backofen sowie andere wertvolle Tipps finden Sie in der Allrecipes Kochschule [Pute braten](#)

Ofentemperatur umrechnen

Zum Umrechnen der Ofentemperatur von Umluft auf Ober- und Unterhitze schauen Sie einfach in unsere [Umrechnungstabelle](#).

Video anschauen



[Festlicher Truthahn](#)

Ähnliche Rezepte

	Saftiger Truthahn		Perfekter Truthahn		Einfacher Truthahn
	Truthahn im Bratschlauch		Truthahn nach Art des Hauses		Venezianisch gefüllter Truthahn (Tacchino con castagne e prugne)
	Gefüllter Truthahn		Truthahn - Turkey - Thanksgiving		Truthahn aus dem Smoker Grill
	Truthahn Beize		Nudelsuppe mit Resten von Pute, Truthahn oder Hähnchen		Truthahnkeul auf Gemüsebett

Ähnliche Rezepte

	Saftiger Truthahn
	Perfekter Truthahn
	Einfacher Truthahn

Mehr Sammlungen

	Truthahn 20 Rezepte
	Pute 38 Rezepte
	Thanksgiving 64 Rezepte
	Low carb 1263 Rezepte
	Geflügel 1413 Rezepte
	Gemüse 9285 Rezepte

Mehr Sammlungen

	Truthahn 20 Rezepte		Pute 38 Rezepte		Thanksgiving 64 Rezepte
---	---------------------------	---	-----------------------	---	-------------------------------

