



DIE PERFEKTE TRUTHAHN-FÜLLUNG



MARRIOTT
MÜNCHEN

Zutaten:

- 500g Maronen, geschält und gekocht
- 1 Sellerieknolle, gewaschen und geschält
- 1 Zwiebel, feine Würfel
- 30g Butter
- Ca. 100g getrocknete Pflaumen ohne Stein, in Streifen geschnitten
- 1 EL Petersilie, gehackt
- ½ EL Salbei, gehackt
- 1 Ei, verquirlt
- Leber vom Truthahn, gewaschen und fein gewürfelt
- 80 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Maronen leicht zerdrücken.

Die Zwiebeln und den Sellerie im Topf mit der Butter ca. 5 Minuten glasig dünsten.

Dann die Maronen, Pflaumen, Petersilie und Salbei dazugben und kurz mit anschwitzen, gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend die Leber, Ei und Semmelbrösel dazugben und gut vermengen.

Die Füllung in den Truthahn geben und mitbacken.