



REZEPT THANKSGIVING MENÜ



MARRIOTT
MÜNCHEN

TRUTHAHN MIT FÜLLUNG

Zubereitung:

Den Truthahn mit der vorbereiteten Masse füllen.
In eine Auflaufform geben und bei 170°C garen.

WICHTIG: Bis 4 KG Truthahnfleisch 40 Minuten im Ofen bei 170°C garen,
für jedes weitere KG 45 Minuten berechnen.

Ca. 1 L Wasser leicht salzen und alle 40 Minuten den Truthahn leicht mit
dem Wasser bepinseln. So bleibt er saftiger.
Die letzten 40 Minuten darauf verzichten, damit die Haut knusprig werden
kann.

Der Truthahn ist gar, wenn man einen Spieß in die Keule steckt und kein
Blut oder Flüssigkeit austreten. Auch an der Beweglichkeit der Keule kann
man dies feststellen. Falls der Truthahn gar ist, aber noch nicht knusprig,
den Ofen auf 220°C einstellen und den Truthahn für maximal 8 Minuten
bräunen lassen.

WICHTIG: den Truthahn danach für min. 20 Minuten ruhen lassen.