

Thanksgiving Truthahn auf Johnson Art



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 500 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	4 Stk.
Truthahn	9 kg
Apfelsaft	2 Liter
Salz	2 Tasse(n) / Glas
Frisch gemahlener Pfeffer	
Butter	340 g
Trockener Weißwein	1 Flasche(n)
Rotwein	2 Flasche(n)
Feinkristallzucker	1 Tasse(n) / Glas
Zwiebeln	2 Stk.
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	2 Stk.
Rosmarinzweige	2 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.

Zubereitung:

2 Tage vor dem Fest wird der Truthahn geputzt und in einer Mischung aus

7,5 Litern Wasser,
2 Flaschen Rotwein,
2 Litern Apfelsaft,
2 Tassen Salz und
1 Tasse Zucker

eingelegt.

Wichtig ist, dass der Truthahn gänzlich in der Flüssigkeit liegt und mehrmals täglich gewendet wird.

Nach 2 Tagen wird der Truthahn aus der Flüssigkeit genommen und gut abgetrocknet. Anschließend wird er mit Salz, Pfeffer und etwas Butter eingerieben und mit Rosmarinzweigen, Zwiebelstücken und Zitronenstücken gefüllt. Zum Schluss wird der Truthahn gut verschnürt.

In die Bratenform kommen geschälte Karottenstücke, Porreestücke und die Knoblauchknolle. Ist das geschehen, wird der Truthahn daraufgesetzt und mit einem Stück Stoff (Mullbinde) bedeckt, sodass er nicht zu schnell braun wird.

Die fertige Bratenform wird dann in das vorgeheizte Rohr geschoben. Der Truthahn wird bei 180°C ca. 5 Stunden lang gebraten (kleinere Truthähne brauchen verhältnismäßig kürzer!) Alle 30 Minuten wird der Truthahn (der Stoff) mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und Weißwein bestrichen, damit das Fleisch nicht austrocknet.

Zu einem typisch amerikanischen Thanksgiving Dinner gibt es: Kartoffelpüree, eine Semmelknödelfülle, Cranbeersauce, Bratensauce, geröstete Zwiebel, grüne Bohnen, Salat und Süßkartoffel-Püree.

Als Nachtisch serviert man Kürbis-Pie oder Apfel-Pie.

Ich möchte an dieser Stelle meiner amerikanischen Gast-Familie, den Johnsons für dieses Rezept und das tolle Thanksgiving Essen 2011 danken!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2121-Thanksgiving-Truthahn-auf-Johnson-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at