

Truthahn aus dem Ofen

Truthahn innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Speck und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, in den Truthahn füllen. Das Geflügel mit Küchenschnur binden, sodass Schenkel und Flügel am Rumpf befestigt sind. Truthahn auf ein Backblech legen. Butter und Öl verrühren, würzen. Truthahn damit bestreichen. Braten im Ofen: ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens anbraten. Hitze auf 130 Grad reduzieren und ca. 2 1/2 Std. fertig braten, dabei den Truthahn 3–4-mal mit Bratflüssigkeit bestreichen. Truthahn herausnehmen, zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen, Schnur entfernen.

Zutaten für 8 Personen

- 1 Truthahn (küchenfertig, ca. 4 1/2 kg), beim Metzger vorbestellt
- 80 g Bauernspeck, in feinen Streifen
- 150 g Halbweissbrot vom Vortag, in Würfeli
- 50 g Dörraprikosen, in Streifchen
- 50 g Datteln, entsteint, in Streifchen
- 50 g Baumnüsse, grob gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Thymianblättchen
- 1/2 EL Salz, Pfeffer
- 25 g Butter, weich
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL Salz, Pfeffer

Generell kann man sagen, dass ein Truthahn gar ist, wenn die Temperatur an den dicksten Stellen bei zirka 73 Grad liegt. Für einige Spitzenköche ist der Truthahn bereits bei 65 Grad durch, andere erhitzen das Fleisch auf 76 Grad – alles Geschmackssache.

Wie lang der Vogel garen muss, hängt auch davon ab, ob es ein Freiland-Truthahn oder ein Tier aus der Massenzucht ist - die Fleischqualität variiert extrem. Wie auch immer – die folgenden Garzeiten gelten für ungefüllte Vögel und sind recht allgemein gültig. Wenn Sie den Truthahn vor dem Garen gefüllt haben, rechnen Sie ungefähr eine halbe Stunde Garzeit dazu.

2,3 Kilo 1,5 Stunden
3,6 Kilo 1,75 Stunden
4,5 Kilo 2 Stunden
5,5 Kilo 2,5 Stunden
6,8 Kilo 2,75 Stunden
7,7 Kilo 3 Stunden
9 Kilo 3,5 Stunden
11,3 Kilo 4,5 Stunden