

Rezept Europa: Frankreich



Dinde aux marrons mit Gemüse und Pinot Noir

So wird's gemacht:

Truthahnfüllung: Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Maronen einritzen und im Backofen für 30 Minuten rösten, abkühlen lassen und schälen. 50 Gramm Butter und den Zucker karamellisieren und mit heißer Brühe ablöschen. Die Maronen darin weich dünsten und würzen.

Truthahn: Den Backofen auf 225°C vorheizen. Den Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Maronen füllen und die Öffnung schließen. Den Truthahn mit zerlassenen Butter bepinseln. Das Fleisch für 30 Minuten im Ofen braten. Zwei Zwiebeln schälen, den Sellerie, die Möhren und den Lauch klein schneiden. Zum Fleisch geben und für weitere zwei bis zweieinhalb Stunden braten.

Beilagen: Die Kartoffeln schälen und kochen. Den Rosenkohl putzen, abwaschen und in wenig Salzwasser gar dünsten. Zwei Zwiebeln schälen und fein hacken, in zwei Esslöffeln Butter glasig dünsten und den Rosenkohl darin schwenken. Den Truthahn warm stellen, den Rotwein zum Bratenfond gießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit dem Gemüse passieren und abschmecken.

Den Truthahn auf einer großen Platte anrichten und den Rosenkohl und die Kartoffeln Schüsseln füllen. Die Sauce separat dazu reichen.

Sie brauchen:

Zutaten für 6 Personen

- 1 Truthahn (3,5-4,5 kg)
- 1 kg Maronen
- 100 g Butter
- 200 g Knollensellerie
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Fleischbrühe
- 4 große Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Süßkartoffeln
- 1 kg Kartoffeln
- 1,2 kg Rosenkohl