



Gefüllter Truthahn mit Wintergemüse, Yorkshire Puddings und Würstchen im Speckmantel

Rezept für 4-6 Personen

ZUTATEN

Gefüllter Truthahn

1 Truthahn (ca. 5 kg)

Tipp: [CH-Truthahn von LUMA](#)

Etwas Lorbeer

1 Orange

1 Zwiebel

1 Knolle Knoblauch

100 g Preiselbeeren (Sauce)

150 ml Kalbsjus (Sauce)

Tipp: [Kalbsjus von LUMA](#)

Tipp: [Kalbsjus vom Globus](#)

5 Liter Pökel-Lake

5 Liter Wasser

300 g Salz

300 g brauner Zucker

3 Orangen

3 Zwiebeln

Schwarzer Pfeffer

Thymian

Rosmarin

500 g Stuffing – Füllung

500 g Schweinehackfleisch

25 g frischer Salbei, gehackt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

Miele

Wintergemüse

500 g Rosenkohl
350 g Babykarotten
8 Pastinaken
8 grosse Kartoffeln
Honig
Senf
Salz

6 Yorkshire Puddings

140 g Mehl
4 Eier
200 g Milch

Pigs in Blankets

12 Stk Chipollatas (mit Speck ummantelt) grilliert

ZUBEREITUNG

Gefüllter Truthahn

1. Alle Zutaten für die Pökel-Lake aufkochen und vollständig auskühlen, bevor der Truthahn eingelegt wird.
2. Anschliessend den Truthahn mindestens 24 Stunden in der Lake einlegen.
3. Herausnehmen, Haut abtrocknen und auf Raumtemperatur bringen.
4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das «Stuffing» in die Karkassen füllen und mit Küchengarn binden.
6. Ofen auf Heissluft Plus 220 °C vorheizen. Der Truthahn mit Lorbeer, Orangen scheiben, Zwiebeln und Knoblauch ca. 30 Minuten braten.

Zubehör-Tipp: Mit dem [Miele XL-Bräter](#) können Sie den Truthahn direkt auf dem Kochfeld rundum anbraten, bevor er in den Ofen kommt – für eine schöne, gleichmässige Bräunung.

7. Temperatur auf 130 °C reduzieren und weitere 1,5 Stunden garen
8. Danach mindestens 30 Minuten im Gerät ruhen lassen.
9. Kurz vor dem Servieren im Ofen bei 180 °C für 8 Minuten fertigstellen.

Hinweis:

Die Garzeiten können variieren.

- Kerntemperatur vor dem Ruhen: 55–65 °C (Thermometer verwenden)
- Endgültige Kerntemperatur beim Servieren: 70–73 °C (Thermometer verwenden)

Wintergemüse - Honig-Senf-Pastinaken

1. 2 Teile Honig mit 1 Teil Pommery Senf und einer Prise Salz vermischen.
2. Pastinaken vierteln und 5-7 Minuten blanchieren.
3. Pastinaken mit der Honigmischung bestreichen.
4. Bei 180 °C Heissluft Plus und automatischem Dampfstoß ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.

Wintergemüse - Röstkartoffeln

1. Kartoffel schälen, in Stücke schneiden und kochen, bis sie fast zerfallen.
2. Nach dem Kochen und Abgiessen die Kartoffeln mindestens 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
3. Ofen auf 180 °C Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit ca. 2 cm Öl hineinstellen.
4. Das Öl muss rauchend heiss sein, bevor die Kartoffeln hineingegeben werden.
5. 30–45 Minuten backen, gelegentlich wenden, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Wintergemüse – Babykarotten und Rosenkohl

1. Beides 3-5 Minuten blanchieren.

Yorkshire Puddings

1. Eier aufschlagen und mit dem Mehl verrühren.
2. Nach und nach die Milch unterrühren (nicht zu stark schlagen – ein paar Klümpchen sind in Ordnung).
3. Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Ofen auf 220 °C Klimagaren mit Heissluft Plus vorheizen.
5. Eine Muffinform mit je 1 EL Öl in jedes Fach geben und im Ofen erhitzen, bis das Öl rauchend heiss ist.
6. Teig zu etwa $\frac{2}{3}$ einfüllen.
7. 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Anrichten

1. Den Truthahn mit allen Beilagen servieren.
2. Kalbsjus und Preiselbeeren jeweils als Sauce verwenden.