REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

BROWN SUGAR GLAZED TURKEY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Truthahn (ca. 2,5 kg) gewaschen und getrocknet
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- 60 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 120 ml Apfelessig
- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Orangenzeste
- 2 EL Orangensaft

ZUBEREITUNG

Truthahn für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Ofen auf 220°C vorheizen. Karotten, Sellerie und Zwiebel in ein tiefes Backblech geben. Flügel zum Fixieren einschlagen und Beine mit Küchengarn festbinden. Truthahn mit etwas Butter einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf einem Gitter über dem Blech auf möglichst niedriger Schiene in den Ofen geben und ca. 30 Minuten braten, bis er eine schöne, goldbraune Farbe bekommt. Anschließend die Hitze auf 175°C reduzieren und zwei Tassen Wasser zum Gemüse geben. Den Truthahn so lange braten, bis das Einstichthermometer an der dicksten Stelle des Schenkels 50°C anzeigt (dauert ca. 1 Stunde). Währenddessen in einer kleinen Stielkasserolle Essig, braunen Zucker und Orangensaft zum Kochen bringen und gelegentlich umrühren. Danach die Hitze runterdrehen und über kleiner Flamme weiter kochen, bis die Flüssigkeit eindickt (sirupähnliche Konsistenz ist gewünscht, dauert ca. 10 Minuten). Vom Herd nehmen und zwei Esslöffel Butter und Orangenzesten mit dem Schneebesen unterrühren. Darauf achten, dass die Temperatur nicht mehr zu hoch ist, da sonst die Butter ausflockt. Wenn der Truthahn die Temperatur von 50°C erreicht hat mit der Glasur bestreichen. Dann alle 15 Minuten weiter mit übriger Glasur bepinseln, bis er eine Einstechtemperatur von 75°C erreicht hat (dauert 30–45 Minuten, falls der Truthahn zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken). Wenn die Temperatur erreicht ist, den Truthahn aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie zudecken – ca. 15 Minuten rasten lassen, bevor Sie ihn aufschneiden. Die Bratenrückstände aus dem Backblech können für den Natursaft verwendet werden.

MASHED SWEET POTATOES

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Süßkartoffeln
- 100 ml Milch (oder Kokosmilch)
- 40 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- Salz
- Muskatnuss (gerieben)

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffeln schälen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen und leicht ausdämpfen lassen. Milch, Butter und Gewürze vermengen und zum Kochen bringen. Danach die Süßkartoffeln zerstampfen oder mit einer Erdäpfelpresse passieren und die Milchmischung unterheben.

CRANBERRY-POMEGRANATE SEEDS CHUTNEY

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

- 340 g frische Cranberrys
- 100 g brauner Zucker
- 250 ml Granatapfelsaft
- 100 g Granatapfelkerne
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanise

ZUBEREITUNG

Cranberrys verlesen. Zucker in einem Topf honigfarben karamellisieren lassen. Cranberrys zugeben, mit Granatapfelsaft aufgießen. Zimt und Sternanise zugeben und so lange offen bei mäßiger Hitze kochen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Zum Schluss die Granatapfelkerne beigeben.

GLAZED CHESTNUTS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 200 g Maroni (geschält und weich gekocht)
- 50 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- 1 kleine Zimtstange
- 2 Sternanise
- 1 EL kalte Butter

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne Zucker langsam karamellisieren und mit Weißwein aufgießen. Die Gewürze beigeben und kurz einkochen lassen. Die Maroni und kalte Butter beigeben, einkochen und dadurch glasieren lassen.

CHESTNUT-CRANBERRY STUFFING

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 8 alt gebackene Semmeln für Semmelwürfel
- 100 g Truthahnleber
- 100 g Erbsen
- 100 g Champignons
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- 100 g Cranberrys oder Preiselbeeren
- ca. 20 Stück Maroni
- Knoblauch
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Thymian
- Rosmarin
- Muskatnuss
- 1/8 l Milch
- 150 g Butter
- 4 Eier
- Öl

ZUBEREITUNG

Milch mit Salz und Muskat würzen, über Semmelwürfel gießen und damit einweichen. Zwiebel, Champignons und Truthahnleber (in kleine Stücke geschnitten) in einer Pfanne scharf sautieren und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Zusammen mit gerösteten und geschälten Maroni, Erbsen sowie Cranberrys unter die Semmelwürfel mischen. Butter mit Eidotter schaumig schlagen, mit Salz und Muskat würzen und ebenfalls unter die Masse rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, leicht salzen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in eine eingefettete Terrinenform füllen und bei 160°C für 45 Minuten backen.
Tipp: Je flacher die Terrinenform, desto kürzer die Backzeit!

ROASTED BRUSSELS SPROUTS WITH BACON

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 500 g Kohlsprossen
- 100 g Bauchspeck (durchwachsen)
- 1 Zwiebel
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

Die Kohlsprossen putzen und je nach Größe eventuell zerteilen. In kochend heißem Salzwasser 3 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Speck und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Speck ohne Fett in einer ausreichend großen Pfanne anbraten. Zwiebel hinzufügen und im Fett des Specks glasig anbraten. Anschließend die Kohlsprossen dazu geben und ordentlich durchschwenken. Die Masse mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.



AUFWÄRMANLEITUNG

Der Truthahn ist zum Verzehr am selben Tag bestimmt. Bitte beachten Sie folgende „Fertig-Kochanleitung“:

Der vorgebratene Truthahn ist auf ein Backrohrblech mit einem seitlichen Rand von mindestens 2 cm zu legen. Auf diesem Blech ist, vor Einschalten des Backrohrs, ein wenig Gemüsefond oder Hühnersuppe vorsichtig einzugießen und der Truthahn mit zerlassener Butter zu bestreichen. Danach ist er bei 120°C Heißluft für eine halbe Stunde zu erhitzen, wobei eine Kerntemperatur von mindestens 74° C erreicht werden muss, welche nur durch ein entsprechend einzusteckendes Bratenthermometer festgestellt werden kann.

Ein späterer Verzehr und/oder eine unsachgemäße Behandlung und Lagerung obliegt rein dem Konsumenten bzw. der Konsumentin im alleinigen Verantwortungsbereich.

STEP BY STEP: TRUTHAHN TRANCHIEREN

Hier kommen Sie zum Video tutorial

#1

Nehmen Sie ein Messer mit spitzer, scharfer und langer Klinge. Schneiden Sie Brust, Schenkel und Flügel auf einer Seite des Truthahns auf, bevor Sie sich die zweite Seite vornehmen. Halten Sie den Braten dabei nur am Rücken einer Tranchiergabel fest, damit man Fleisch und Haut nicht verletzt.

#2

Am Brustknochen entlang das Bruststück nach unten abschneiden und diagonal in Scheiben schneiden.

#3

Den Schenkel nach außen biegen, sodass das Hüftgelenk sichtbar wird. Das Gelenk durchschneiden und auf diese Weise den Schenkel vom Körper lösen. Ober- und Unterschenkel trennen und in Scheiben schneiden.

#4

Den Flügel abbiegen, damit das Gelenk sichtbar wird. Durch das Gelenk schneiden. Den Flügel mit Bruststückscheiben als eine Portion servieren.



*Serviervorschlag

VIENNA MARRIOTT HOTEL
Parkring 12a, 1010 Wien | Tel.: +43 (0)1 515 18 6800
E-Mail: gutscheinshop@marriotthotels.com
viennamarriott.at | gutscheinshop.at
Vienna Marriott Hotel

MARRIOTT VIENNA

MARRIOTT VIENNA

HOME EDITION
-TO GO & DELIVERY SERVICE-

TURKEY TO GO

THE TASTIEST BIRD IN VIENNA