

# Weihnachtstruthahn „Der Klassiker“

---

Dieses Rezept ist für 6 Personen

## Zutaten:

3-4	kg	Truthahn im Ganzen (pro kg eine Stunde im Rohr)
500	g	Karotten, Sellerie und gelbe Rüben
1	Stk.	Apfel
1	Stk	BIO Orange
1	Stk	Zwiebel geschält
250	g	gekochten Bauchspeck in Scheiben
150-200	g	Butter

Würzen mit:

Salz, Pfeffer, Ahornsirup, Rosmarin, Thymian

## Zubereitung:

Das Gemüse, waschen, bei Bedarf schälen und in große Stücke schneiden. Den Truthahn innen und außen gut salzen und mit dem Apfel, der BIO Orange und dem geschälten Zwiebel füllen.

Ein Blech mit den Karotten, Sellerie und den Gelben Rücken belegen und den Truthahn mit der Brustseite nach Unten daraufsetzen. Die Rücken Seite komplett mit dem Bauchspeck belegen.

Den Truthahn bei 130°C (Ober- Unterhitze) ca. 4 ½ Stunden (je nach Größe des Truthahns) auf der Brustseite (nach unten) braten. Danach wenden, mit Ahornsirup bestreichen und mit Pfeffer würzen. Nochmals 15 Minuten bei 160°C fertig braten.

Für den Saft die Butter in einem Topf erhitzen, mit ca. 2 EL Mehl mehlieren und mit dem Bratenrückstand, welcher vorher durch ein Sieb gegossen wurden, ablöschen.

Tipp: Das Fruchtfleisch vom, im Truthahn geschmortem Apfel, in die Sauce unterrühren.