

Gefüllter Truthahn vom Drehspieß



Zunächst die Füllung zubereiten. Dafür die Brötchen in Würfel schneiden, die roten Zwiebeln fein würfeln, Petersilie hacken. Bacon in Stücke schneiden.

Speck und Zwiebeln in Butter leicht anschwenken, Petersilie hinzufügen. Mit Milch angießen und leicht aufköcheln lassen. Die Brotwürfel damit übergießen, salzen und pfeffern. Muskatnuss am besten frisch darüber reiben. Dann die Eier darüber aufschlagen und alles mit den Händen vermengen, bis die Masse schön saftig ist und gut klebt.

Aus Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Kurkuma, Rosmarin, Thymian, Rohrzucker und Orangenabrieb eine Gewürzmischung herstellen. Den Truthahn gut mit dem Öl einreiben, damit die Trockenmarinade gut haften bleibt. Dann den Truthahn mit der Gewürzmischung bestreuen und andrücken. Den Rest der Gewürzmischung im Inneren verteilen. Abschließend die Füllung in den Truthahn geben.

Jetzt den Truthahn auf den Drehspieß ziehen. Damit der Truthahn besser hält, diesen mit einem Draht fixieren. Dann auf dem Drehspieß bei indirekter Hitze ca. 4,5-5 Stunden bei 170-180°C grillen.

1 Truthahn, (12-15 kg)

Für die Füllung:

8 Brötchen

2 Zwiebel(n), rote

1 Bund Petersilie, glatte

150 g Bacon

500 ml Milch

100 g Butter

Salz und Pfeffer

Muskat

4 Ei(er)

Für die Marinade:

Öl, (Traubenkern-)

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Paprikapulver, edelsüß

1 Prise(n) Kurkuma

1 Prise(n) Rosmarin

1 Prise(n) Thymian

1 Prise(n) Rohrzucker

1 Orange(n), die Schale davon