

Hauptgerichte Fleisch

DRUNKEN TURKEY

6 kg Truthahn	Den Backofen auf 160 ° vorheizen. Truthahn waschen und trockentupfen.
50 g Rosinen	
150 g getrocknete Aprikosen	Trockenfrüchte mit den Äpfeln und Chillis in einer Küchenmaschine grob zerkleinern. Orangen auspressen und mit je der Hälfte von Grand Manier und Tequila mischen
50 g getrocknete Datteln	Sambal Oleg unterrühren. Die Mischung ca. 15 min ruhen lassen, die Flüssigkeit auffangen und durch ein Sieb geben und mit dem restlichen Alkohol und der geschmolzen Butter vermischen. Den Truthahn mit der Fruchtmischung füllen, zunähen und mit der Brust nach unten in eine Bratpfanne setzen. Alle 15 min mit der Flüssigkeit bestreichen. Nach ca. 1 ½ std. den Truthahn wenden. Und weiterhin mit der Flüssigkeit bestreichen. Nach 2 ½ Std. Garzeit die Temperatur reduzieren auf ca. 100 °.
3 Äpfel	
300 ml Frisch gepresster Orangensaft	
2 rote Chillies	
1 EBI Sambal Oleg	
300 ml Tequila	Bei dieser Temperatur kann der Truthahn noch auf das Servieren warten. Bis zu 2 Std er wird nicht trocken.
300 ml Grand Marnier	
150g Butter	Mit Cranberry - Oranges – Sauce und Sweet-Potatoes-Casserol servieren.