



# Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

## Einfaches Rezept für Truthahnbraten mit Preiselbeersauce & Süßkartoffelpüree

Für den Truthahnbraten:

- 1 Truthahn (ca. 3,5–4,5 kg, küchenfertig)
- Salz, Pfeffer
- 3 EL weiche Butter
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Karotten, grob gewürfelt
- 2 Stangen Sellerie, grob gewürfelt
- 200 ml Geflügelbrühe (zum Angießen)

Für die Füllung (optional):

- 2 altbackene Brötchen, gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- 150 ml Brühe
- 1 Ei
- Frische Petersilie

Für die Preiselbeersauce:

- 200 g Preiselbeeren (frisch oder Glas)
- 2 EL Zucker
- 50 ml Wasser
- Saft & Schale einer halben Orange
- 1 Prise Zimt (optional)

Für das Süßkartoffelpüree:

- 1 kg Süßkartoffeln, grob gewürfelt
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### 1. Truthahn vorbereiten:

Truthahn innen & außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter unter die Haut (vor allem Brustbereich) streichen. Optional: Füllung aus angerösteten Zwiebeln, Brötchen, Petersilie, Ei & Brühe zubereiten und einfüllen.

### 2. Braten:

Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Truthahn in einen großen Bräter auf das Gemüsebett (Zwiebel, Karotte, Sellerie) legen. Etwas Brühe angießen. Bratzeit: ca. 3,5–4 Stunden, abhängig von Größe (Faustregel: 40 Min pro kg). Alle 30 Minuten mit Bratensaft übergießen.

### 3. Preiselbeersauce:

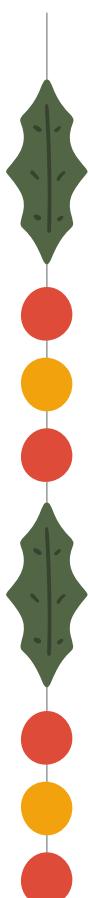
Preiselbeeren mit Zucker, Wasser, Orangensaft und -schale aufkochen. 10–15 Minuten leicht köcheln lassen, bis es eindickt. Mit Zimt abschmecken.

### 4. Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln in Salzwasser ca. 15–20 Min weich kochen. Abgießen, Milch und Butter dazugeben, fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### 5. Sauce aus Bratensatz (optional):

Bratensatz aus dem Bräter durch ein Sieb geben. Fett abschöpfen und Flüssigkeit mit etwas Stärke andicken oder mit Preiselbeersauce vermengen.



### Tipp:

Für eine knusprige Haut: in den letzten 20 Minuten auf 220 °C hochdrehen und ggf. mit Butter bepinseln.

Den Truthahn vor dem Schneiden 15 Minuten ruhen lassen, dann bleibt er saftiger