



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

