

# Truthahn mit Apfel-Maronen-Füllung



## Zutaten für 6 Personen:

Truthahn (ca. 5 KG)  
Salz, Pfeffer  
Gepresster Knoblauch  
Paprikapulver  
Olivenöl

## Für die Füllung:

750 Gr Toastbrot (gewürfelt)  
6 EL Butter  
1,5 große Zwiebeln  
3 Knollensellerie  
1 großer Apfel  
1,5 Becher gehackte Maronen  
2,5 TL Salbei  
1,5 TL Thymian  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Pfeffer  
375 ml Hühnerbrühe

## So wird's gemacht:

Zerlassen Sie etwas Butter in einer Pfanne und schwitzen Sie darin die gehackten Zwiebeln an. Dann geben Sie den zerkleinerten Sellerie hinzu und dünsten das Gemüse für wenige Minuten. Fügen Sie dann den gewürfelten Apfel hinzu und schwitzen die Füllung für weitere, wenige Minuten an. Zu guter Letzt geben Sie die Maronen, die Toastwürfel und die Gewürze hinzu. Schmecken Sie die Füllung ab und lassen diese wieder abkühlen.

Spülen Sie den Truthahn ab und tupfen diesen trocken. Geben Sie die Hühnerbrühe zu der abgekühlten Füllung. Mit dieser stopfen Sie dann den Truthahn (Achtung: nicht zu fest füllen - die Füllung dehnt sich noch aus). Verschließen Sie das Geflügel mit Zahnstochern.

Jetzt mischen Sie das Olivenöl, die Gewürze und den Knoblauch und massieren Sie den Truthahn damit ein.

Heizen Sie Ihren Backofen auf 180 Grad vor und geben dann den Truthahn hinein. Lassen Sie Ihre Hauptspeise für ca. 3 Stunden im Ofen und bepinseln Sie diese regelmäßig mit der Olivenölmischung.