Gefüllte Weihnachts-Truthahn-Rolle

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Medium	Mit der Familie	6 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Natives Olivenöl Clássico
- 1,5kg Truthahnkeule
- 200g Gefrorene Kastanienkerne
- 50g Paprikawurst aus Fleisch
- 25g Rosinen
- 700g Neue Bratkartoffeln
- 10g Knoblauch
- Gehackte Petersilie, zum Schmecken
- Schwarzer Pfeffer, zum Schmecken
- Meersalz, zum Schmecken

Modo de preparação

1. Beginnen Sie mit dem Entbeinen der Putenkeule.
2. Die Kastanienkerne in Nativem Olivenöl Gallo anbraten und dann in kleine Stücke schneiden.
3. Die Knoblauchzehen zerdrücken, in Nativem Olivenöl Extra Gallo anbraten und zusammen mit der Chorizo, die zuvor in kleine Würfel geschnitten wurde, andünsten.
4. Dann die Rosinen und die gehackte Petersilie hinzufügen.
5. Die Innenseite der Putenkeule mit dem schwarzen Pfeffer würzen und mit der vorherigen Zubereitung füllen. Legen Sie etwas Bratdraht ein, um die Zubereitung im Fleisch zu halten, würzen Sie mit grobem Salz und backen Sie im heißen Ofen (175º) etwa 40 Minuten lang.
6. Legen Sie die neue Folienkartoffel zusammen in den Ofen, der bereits mit dem Nativen Olivenöl Gallo bewässert wurde.

Produtos utilizados

Clássico

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide