Gefüllte truthahnkeule

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Chef	Medium	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Olivenöl Extra Premium Erlesene Auswahl
- 20ml Gallo Weißweinessig
- 50g Grüne Oliven in Scheiben
- 300g Zwiebeln
- 125g Hackfleisch vom Schwein
- 20g Paprikapaste
- 1,8kg Truthahnkeule
- 200g Tiefgefrorene esskastanien
- Salz nach Belieben
- Gemahlener pfeffer nach Belieben

Modo de preparação

1. Die Oliven zerkleinern und unter das Hackfleisch mischen.
2. Die Esskastanien in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, zerkleinern und zu dem Hack geben.
3. Die Knochen von der Keule entfernen, sodass nur der Endknochen der Keule übrig bleibt. Ein paar Tropfen Gallo Weißweinessig darrüber geben.
4. Die Truthahnkeule mit der zubereiteten Masse füllen und mit der Paprikakpaste, Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack mit anderen Kräutern würzen.
5. Die Keule so schließen, dass sie ihre ursprüngliche Form erhält.
6. Mit Olivenöl und der restlichen Paprikapaste bestreichen.
7. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in eine Ofenform legen. Die Keule obendrauf legen und bei 150°C circa 2 Stunden lang im Ofen braten lassen.

Produtos utilizados

Erlesene Auswahl

Natives Olivenöl Extra Premium

Weißweinessig

Essige Täglich

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide