



Gefüllte truthahnkeule



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Chef



Custo
Medium



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
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 Paprikapaste, 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



Erlsene Auswahl
Natives Olivenöl Extra Premium



Weißweinessig
Essige Täglich



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide