



Gefüllte Weihnachts-Truthahn-Rolle



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

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