



*Gourmetbox gibt's auch als Catering.*  
Geniessen Sie die Kulinarik aus unserer  
Feinschmeckerküche an Ihrem nächsten  
Event. Unser Catering kann unkompliziert,  
innovativ oder edel, aber sicher immer  
nachhaltig und mit Stil.

Stöbern Sie durch unsere Angebote  
für private Feste und Firmenevents.

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)

Gourmetbox GmbH  
Freiburgstrasse 453  
CH-3018 Bern

Telefon 031 318 15 15  
Hotline 031 320 00 15  
[info@gourmetbox.ch](mailto:info@gourmetbox.ch)

[gourmetbox.ch](http://gourmetbox.ch)



Gourmetbox



Winter 2022/23

# Gefüllter Truthahn *Nach dem Rezept von Paul Bocuse.*

Wenn Genuss zum Erlebnis wird.

[gourmetbox.ch](https://gourmetbox.ch)

## Liebe Genussmenschen

Paul Bocuse war mit Sicherheit der grösste französische Koch, möglicherweise sogar der beste Koch der Welt. Natürlich hat auch er die französische Weihnachtstradition aufgegriffen und sein eigenes Rezept für die Truthahnfüllung kreiert.

Das traditionelle Festmahl an Heiligabend in Frankreich besteht aus einem Truthahn, garniert mit Marronen und üppigen Beilagen. Dazu pflegt man in gehobenen Kreisen während der gesamten heiligen Nacht noch Austern, Trüffel und andere landestypische Köstlichkeiten zu verspeisen. Getrunken wird Champagner. Die Gourmetnation Frankreich macht also auch zum Weihnachtsfest ihrem Namen alle Ehre.

Tatsächlich enthält das Rezept von Bocuse neben frischen Äpfeln auch Marroni, Kalbsbrät, Butter und frische Kräuter.

Wichtig ist auch das wiederholte Bepinseln des Truthahns mit der feinen Cognac-Butter. Nur so erhält die Haut ihre goldbraune Farbe. Ausserdem bleibt das Fleisch äusserst saftig und obendrein kann man die fertige Cognac-Sauce nach dem Garen nur noch aus der Garschale in eine Saucière umgiessen.

Wir wünschen ganz viel Freude mit diesem edlen Festessen und einen guten Appetit.

Susanne Schanz mit dem Gourmetbox-Team



## Kochanleitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen.
2. Cognac-Butter in kleiner Pfanne schmelzen.
3. Truthahn vom Verpackungsmaterial befreien und in eine ofenfeste Schale legen (Saft auffangen).
4. Truthahn mit Cognac-Butter bestreichen und 10 Minuten bei 220°C backen, damit sich eine knusprige Haut bildet.
5. Dann bei 185°C goldbraun weiterbacken. Kerntemperatur im Zentrum des Truthahns **muss 70°C** erreichen.  
Faustregel für Garzeiten: Ungefähr 20 Minuten pro Kilogramm. Bei 4kg ca. 95 Minuten, bei 5 kg ca. 115 Minuten.
6. Sauce aus der Garschale in eine Sauciere umfüllen, warm stellen.
7. Truthahn zirka 15 Minuten ruhen lassen, dann tranchieren.
8. Die Anleitung für das Schneiden finden Sie unter folgendem QR-Code.



## Deklaration der Zutaten

Truthahn (Freiland, Bresse, Frankreich), Kastanien, Äpfel, Kartoffeln, Milch, Butter, Zwiebeln, Bratspeck, Kalbsbrät (Kalbfleisch Schweiz, Speck, Wasser, Schweinefleisch, Kochsalz, Milchzucker, Milcheiweiss, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisator E450, Geschmacksverstärker E621, Säureregulator (E260, E270, E330, E334)), Toastbrot, Petersilie, Thymian, Salz, schwarzer Pfeffer.