

Pute gefüllt mit Maronen

Zubereitung

Von 750 g. Maronen die Haut entfernen und sie 30 Minuten blanchieren.

In einer Pfanne 50 g. Schweineschmalze ausgehen lassen und darin eine große, fein geschnittene Zwiebel anbraten. 300g Wurstbrot und die Hälfte der Maronen hinzugeben. Alles mit einem Holzlöffel 10 Minuten gut verrühren.

Vom Ofen nehmen und 2 Eier, einen Tropfen Schnaps, Salz, Pfeffer und Gewürzmischung hinzufügen.

Nehmen Sie eine mittlere, ausgenommene Pute und füllen sie mit der oben hergestellten Füllung. Jetzt kann man die gehackte Leber hinzufügen.

Nähen Sie die Pute zu und geben Sie sie in den Ofen mit 100 g.

Schweineschmalz.

Begießen und drehen Sie die Pute regelmäßig um, damit sie von allen Seiten braun wird. Den Rest der Maronen verteilen Sie um die Pute und lassen alles bei mittlerer Hitze braten. Die Maronen kochen und werden weich durch das Schweineschmalz und das Fett, welches die Pute abgibt.

Dinde farcie aux marrons

Préparation

Eplucher 750 g de marrons et les blanchir pendant trente minutes.

Faire revenir dans une casserole avec 50 g de saindoux, un gros oignon haché finement. Ajouter 300 g de chair à saucisses, et la moitié des marrons. Triturer et mélanger le tout avec une cuiller de bois, cela pendant une bonne dizaine de minutes.

Retirer du feu et travailler encore en incorporant deux œufs, une goutte d'eau de vie, assaisonner de sel et poivre ; quatre-épices.

Choisir une dinde pas trop grosse flambée et vidée, elle sera bourrée de la farce obtenue.

A laquelle on peut ajouter le foie haché. Coudre les orifices par où la farce pourrait se répandre.

Mettre la dinde à cuire, au four, dans une cocotte assez grande avec 100 g. De saindoux.

Arroser et tourner souvent la dinde qui doit cuire régulièrement.

Disposer le reste des marrons autour de la dinde à mi-cuisson. Les marrons cuiront et deviendront moelleux dans le saindoux et la graisse rendue par la dinde.

Indyk nadziewany kasztanami

Przygotowania

Obrać 750 g kasztanów, następnie je wybielić przez trzydzieści minut.

Uprażyć drobno posiekaną dużą cebulę z 50g smalcu.

Dodać 300 g mięsa mielonego (jak do robienia kiełbasy) i połowę kasztanów.

Całość rozcierać i mieszać drewnianą łyżką przez co najmniej 10 min.

Zdjąć z ognia i nadal ucierać dodając 2 jaja, łyżeczkę spirytusu, przyprawić solą i pieprzem.

Przygotować niezbyt dużego indyka.

Opalić i wypatroszyć, a następnie nadziać otrzymanym farszem, do którego można dodać posiekaną wątrobę. Zaszyć tuszkę indyka tak, aby farsz nie mógł wydostać się na zewnątrz. Włożyć indyka do dużego garnka wraz z 100 g smalcu i piec w gorącym piekarniku.

Podlewać i przewracać często indyka aby piekł się równomiernie.

W połowie pieczenia obłożyć indyka pozostałymi kasztanami. Kasztany usmażają się w smalcu i w tłuszczu wytopionym z indyka