



## EINGELEGTER TRUTHAHN AUS DEM KOMBIDÄMPFER

Den Truthahn über Nacht in 7 ½ Liter Gemüsebrühe oder in Salzlake (nach Rezept siehe unten) einlegen.

### ZUTATEN FÜR EINEN TRUTHAHN 4,5 - 7 KG

7 ½ l heißes Wasser

450 g Salz

225 g Kristallzucker

3-4 Zweige Rosmarin (1 Esslöffel getrockneter Rosmarin)

3-4 Zweige Thymian (1 Esslöffel getrockneter Thymian)

3-4 Zweige Salbei (1 Esslöffel getrockneter Salbei)

1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

- 1. Schritt:** Alle Zutaten gründlich in einem großen Eimer vermischen bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben. Die Salzlake kurz ziehen lassen, danach den Truthahn hinzufügen und über Nacht in der Salzlake ruhen lassen.
- 2. Schritt:** Vor dem Rösten den Truthahn mit Papiertüchern trocken tupfen, nicht würzen. Wahlweise schieben Sie einige in Scheiben geschnittene Stücke gekühlte Butter unter die Brusthaut.
- 3. Schritt:** Wählen Sie das Programm "gebratener Truthahn" und heizen Sie den Kombidämpfer mit dem vorinstallierten Programm vor.

**4. Schritt:** Den Truthahn auf einem Gitterrost in die Mitte des Kombidämpfers stellen. Den Kerntemperaturfühler in den dicksten Teil der Brust platzieren.