

## Einkaufsliste Sonntagsbraten – Truthahn

20.02.2022

### Truthahn / Gockel & Co

Truthahn ca. 9kg / im Ofen ca. 5 Stunden -- Alternativ: Gockel o.ä. für 4 Personen

- 400 ml Brühe (weniger bei Gockel & Co)
- Suppengrün

Petersilie, Äpfel und Orangen zur Deko

### Stuffing (Füllung für den Truthahn oder Gockel&Co)

Truthahn ca. 9kg / (Angaben in Klammern für ca. 4 Personen)

- 450gr. Weißbrot / (180gr.)
- 4 EL Olivenöl / (ca. 1,5 EL)
- 12 Tranchen Bratspeck / (ca. 4-5 )
- 4 Knoblauchzehen / (ca. 1-2 Zehen)
- 3 Zweige vom Bund Stangensellerie / (1 Zweig)
- 2 Peperoni / (ca. eine halbe)
- 2 EL Butter / (2 Teelöffel)
- 1 Bund Petersilie / (halber Bund max.)
- 2 Eier / (1 kl. Ei)
- 250 ml. Gemüsebrühe / (100 ml.)

### Süßkartoffel-Cranberry

(Angaben für ca. 4 Personen)

- 125 gr. Cranberries / Preiselbeeren frisch bzw. gefroren
- 2-3 mittelgroße Süßkartoffel
- English bitter orange marmelade

### Rosenkohl mit Maronen

(Angaben für ca. 4 Personen)

- 400gr Rosenkohl
- 100 gr. Maronen gegart

### Maispudding

(Angaben für ca. 4 Personen)

- 200gr. Mais gegart
- 1 kl. Ei



## Waldorfsalat

(Angaben für ca. 4 – 6 Personen)

- 4 Äpfel (Braeburn Rubinette)
- 1 kleiner Knollensellerie
- 1 Tasse rote Trauben, längs halbiert
- 3/4 Tasse gehackte Walnüsse
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1 Tasse Mayonnaise oder Joghurt
- 2 EL Zitronensaft

## Kartoffelbrei mit Sellerie

(Angaben für ca. 4 – 6 Personen)

- ¼ Sellerieknolle
- 4-6 Rote Kartoffeln (z.B. Laura)

## Grüne Bohnen

(Angaben für ca. 4 – 6 Personen)

- Ca. 500gr. Grüne Bohnen
- Butter, Zwiebeln
- Ggf. Speck

## Apfel Cranberry Soße

(Angaben für ca. 4 – 6 Personen)

- 900 gr. Cranberries, frisch oder TK
- 1 Bio-Orange
- Zucker
- 120 ml Apfel-Cidre
- 1 EL Ahornsirup
- 6 Zweige Thymian
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange

\*\*\*\*\*

## Apple Crisp mit Sahne

(Angaben für ca. 4 – 6 Personen)

- 4 Äpfel (Braeburn oder Rubinette)
- 1,5 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 130 gr. Brauner Zucker
- 100 gr. Haferflocken
- 100 gr. Mehl
- 80 gr. Butter
- Rosinen nach Belieben

Darüber hinaus brauchen wir

- 250gr. Gesalzene Butter
- Sahne nach Belieben
- Zimt, Ingwer, Tomatenmark
- Salz, Pfeffer und Co.

... und Spaß am Kochen