

EIN WEIHNACHTSTRUTHAHN AUS EL SALVADOR

Von Fabiola Maria Orantes, Azubi Marketing, FHV

Zutaten:

1 ganzer Truthahn, 25 bis 30 Pfund
1 Stück Margarine
1/4 Tasse Senf
20 Tomaten
1 Packung entsteinte Pflaumen
1 Packung Kapern
1 Packung entkernte Oliven
1 Packung pulverisierte Gewürzmischung
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote
Olivenöl
1 Dose Tomatenmark
1 rote Paprikaschote
Salz und Pfeffer



So wird er gemacht:

Eine Paste aus Margarine und Senf zubereiten und eine Prise der pulverisierten Gewürzmischung, Salz und Pfeffer hinzufügen. Diese Paste wird zum Marinieren des Truthahns verwendet.

Die Tomaten in einem Topf kochen, bis sich die Haut löst. Dann schälen und in den Mixer geben. Die Zwiebel, die rote Paprikaschote und die grüne Chilischote klein schneiden und zur Mischung hinzufügen. Alles vermischen.

Die Mischung in eine Pfanne geben, 2 EL Olivenöl, gehackten Knoblauch und 2 EL pulverisierte Gewürzmischung hinzufügen. Den zuvor marinierten Truthahn in eine Bratpfanne legen und mit 1 Tasse der gemixten Tomatenmischung übergießen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 250°C backen.

In dem Topf, in dem die Mischung ist, 1 Dose Tomatenmark und 1 Tasse Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und nach und nach Kapern, Oliven mit Essig, entsteinte Pflaumen hinzufügen und kochen lassen. Mit dem Saft vermengen, den der Truthahn abgibt.

Sobald der Truthahn weich ist, die Alufolie entfernen und etwa 20 Minuten bräunen lassen.

In Stücke geschnitten servieren und mit der Sauce übergießen. Kann mit besonderem Reis und Salat serviert werden.