

## Weihnachtsmenü

### Truthahn auf griechische Art

#### Zutaten

- 🌿 1 Tasse KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 je 1 TL Oregano, Thymian, Salbei und Rosmarin
- 🌿 120 g Kastanien
- 🌿 125 g Butter
- 🌿 50 ml Orangensaft
- 🌿 50 ml Mandarinsaft
- 🌿 130 ml Zitronensaft
- 🌿 1 Truthahn (ca. 5 kg)
- 🌿 Salz und Pfeffer
- 🌿 200 g Faschiertes (Hackfleisch) vom Rind
- 🌿 200 g Faschiertes (Hackfleisch) vom Schwein
- 🌿 2 Zwiebeln
- 🌿 50 g Langkornreis
- 🌿 30 g Pinienkerne
- 🌿 35 g Sultaninen
- 🌿 35 g getrocknete Aprikosen
- 🌿 100 ml Hühnerbrühe
- 🌿 25 ml Cognac
- 🌿 1 TL Salz
- 🌿 1 TL schwarzer Pfeffer

Ofen auf 165°C vorheizen, die Kastanien einschneiden und im Rohr rösten. Abkühlen lassen, schälen und klein schneiden. Das Olivenöl mit dem Orangen-, Mandarinen- und Zitronensaft mischen und für ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen (es darf nicht ganz durchfrieren). Den Truthahn innen und außen mit der Mixtur einreiben.

In eine Pfanne Olivenöl geben, die Zwiebeln und das Faschierte anrösten, den Langkornreis, die Kastanien, Pinienkerne, Butter und Sultaninen hinzufügen, mit der Hühnerbrühe aufgießen. Cognac dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Den Truthahn mit der Masse füllen und mit Küchengarn zunähen. Anschließend den Truthahn mit Alufolie leicht bedecken, bodenbedeckt Wasser dazugeben und ins Rohr schieben.

Während der 3-4 stündigen Backzeit den Truthahn immer wieder mit Olivenöl und der Mixtur aus den Säften bestreichen. In der letzten Stunde der Backzeit die Alufolie entfernen und die Temperatur auf 200°C erhöhen.

## Wintergemüse

### Zutaten

- 🌿 450 g Knollensellerie
- 🌿 1–2 Gelbrüben (Karotten)
- 🌿 2 Pastinaken
- 🌿 500 g Kartoffeln
- 🌿 4 TL Authentikon natives Olivenöl extra
- 🌿 2 große Zwiebeln
- 🌿 50 g fein gehackte Petersilie
- 🌿 Salz und Pfeffer

Gemüse schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser für 6-8 Min. weichkochen. 2 TL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin goldgelb anrösten und beiseite stellen.

Das restliche Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anrösten, Zwiebeln dazugeben, salzen und pfeffern, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

*Guten Appetit!*

***Frohe Weihnachten und einen guten  
Rutsch ins neue Jahr!***

