

Saturday, November 28. 2009

Add turkey to the mixture...

Etwas mehr Text dazu folgt noch, Fotos ebenso... ihr koennt mir aber glauben, es ist lustig und ich bin sehr gespannt wie er schmeckt!!!

So, dem vor über einem Monat geschriebenen obigen Satz sollen nun doch noch Taten folgen. Ich kann euch doch nicht unseren tollen Turkey vorenthalten!

Wieso das ganze? Es stand mal wieder ein Treffen in altvertrauter Amherstrunde an - passenderweise in die Nähe von Thanksgiving gelegt. Wer sich an vorletztes Jahr erinnert: Da hatten wir im Supermarkt ein "Thanksgiving-Turkey-Set" mit allem drum und dran gekauft und ganz amerikanisch Thanksgiving gefeiert (siehe Blogeintrag "Happy Thanksgiving!").

Dies war dann auch der Plan für Deutschland dieses Jahr. Kleines Problem: der örtliche Supermarkt bietet so ein Turkey-Set einfach nicht an. Ergo "DIY" oder auch "German Engineering"

Also erstmal Beim Metzger angerufen und eine ganze Pute für 7 Personen bestellt. Klingt jetzt ganz einfach, ist es aber nicht. Bis man erklärt hat, dass man WIRKLICH eine ganze Pute will und nicht Putenbrustfilet oder sonstiges vom Viech. Doch letztendlich konnte ich bestellen.

Rezepte herausgesucht und los gings:

"1. In a large bowl, combine all juices, honey, oil, mint, citrus peels, salt, pepper, herbs and spices. Mix well. Add turkey to the mixture, turning a few times to cover with marinade."

... moment mal: "Add turkey to the mixture"? Die haben Vorstellungen!

Aber gut, "German Engineering" wie schon vorhergesagt: take a big plastic bag, first add the turkey, then (!) the mixture! Das sieht dann in etwa so aus:

Und während der Turkey noch die Ruhe vor dem Sturm genießen kann (im Kühlschrank dürfte ihm ganz schön kalt sein, so ohne Federn...) nutzen wir doch einfach die Zeit am nächsten Vormittag und den noch freien Backofen um noch geschwind Plätzchen zu backen. Einmal alle paar Jahre darf man die auch ruhig schon VOR dem ersten Advent fertig haben

Da der Backofen nun schon so schön vorgewärmt ist, adden wir nochmal Turkey to the mixture, ääääh..., mixture to the turkey, stopfen zwei Thermometer rein und ab in den heißen Ofen damit! Zu Anfang noch unbedeckt, später lieber mit Alufolie und erst ganz am Schluss nochmal 10-15min ohne.

Dann heißt es warten...

Der Turkey in der Sauna derweil:

Zwischendurch wurde der Turkey natürlich noch etwas begossen und nach irgendwas zwischen 3 und 4h war der gute dann auch fertig (s.o.).

Er war auch superlecker, bot seeeeehr viel Fleisch an (man erwartet sowas wie Rippen und da ist einfach nur Fleisch!):

=>

=>

Na? Wem läuft grad das Wasser im Mund zusammen?

Mahlzeit!

Posted by Mareike in Karlsruhe at 18:37