

29. Truthahn oder Puter.

Der Puter wird, nachdem er ausgenommen ist, inwendig mit Salz und Wasser gewaschen, auswendig aber tüchtig mit Kleie abgerieben und abgewaschen; danach wird er inwendig nochmals gehörig mit Salz eingerieben, der Brustknochen eingeschlagen, die Brust recht mürbe geklopft und dann mit feingeschnittenem Speck ganz dicht gespickt. Darauf macht man folgende Füllung: $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, von 6 Eiern das Gelbe, 50
5 Gramm fein geschnittene Mandeln, 50 Gramm reingewaschene Rosinen, eine abgeriebene Citronenschale, gestoßene Muskatblüte und etwas Salz hinzugethan, sowie auch die feingehackte Leber. Dann das Eiweiß zu Schaum geschlagen und nebst geriebener Semmel zu dem anderen Teig geschüttet und alles zu einer geschmeidigen Masse gerührt. Dies wird in den Kropf des Puters gethan, derselbe fest zugebunden, noch einige Scheiben Speck auf den Puter gelegt und dieser dann in den Ofen geschoben und mit $\frac{1}{4}$ Liter kochenden Wassers zunächst eine halbe Stunde gekocht. Dann
10 erst überfüllt man den Puter mit einigen Eßlöffeln gebräunter Butter und brätet ihn langsam unter häufigem Begießen gar. Der Puter muß vier bis fünf Tage vor dem Braten schon geschlachtet sein, und muß ein junger Puter 3 Stunden, ein alter jedoch 4 Stunden braten.

Die Sauce entfettet man, verdickt sie mit wenig in dicker, saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl, und reicht sie neben dem Braten.

(208 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap294.html>