



SAUKISTE

Sau lecker! Sau günstig! Sau stark!

Tino Regener & Christoph Scholz GbR - Am Denkmal 4 - 39110 Magdeburg
Mobil 0175 60 71 641 - www.saukiste.de - Kontakt@Saukiste.de

Leckere Rezeptvorschläge von uns

Unsere Grillkisten dienen nicht nur der Zubereitung kompletter Spanferkel. Wir möchten Ihnen hier einige durchaus leckere Speisen als Alternative zum Schwein vorstellen. Die angegebenen Mengen beziehen sich jeweils für etwa 10 Personen und können dementsprechend berechnet werden, sollte Ihre Veranstaltung größer oder kleiner ausfallen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

Gefüllter Truthahn

- 1 Truthahn/Pute
(5-6kg für ca. 10 Portionen)
- 1,5kg Hackfleisch
- 2 Brötchen
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 Eier
- Zitronensaft



Waschen Sie Ihren Truthahn gut von innen und außen und lassen ihn trocknen oder tupfen ihn mit Küchenkrepp trocken.

In der Zwischenzeit vermengen Sie das Hackfleisch mit den Eiern und den eingeweichten, aber wieder ausgedrückten Brötchen. Das Ganze können Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den getrockneten Truthahn mit Zitrone einreiben (erst innen), mit dem Hackfleisch füllen und die Öffnung verschließen (Nadel und Faden, Rouladennadel, etc.). Die restliche Zitrone auf der Haut verteilen und mit Salz und Pfeffer (bei Belieben auch mit Paprika) würzen.

So hergerichtet wandert der Truthahn nun für ca. 2-2 ½ Stunden in die vorgeheizte Grillkiste. Als Beilagen können Sie wahlweise Baguette und Krautsalat, aber gern auch Kartoffelsalat anbieten.

Ihre Saukiste.de