



Ernst fyllda julkalkon

Jonny · 2024-12-05



Förberedelsetid

2 timmar 30 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Denna kalkonrätt blir lätt huvudnumret på julbordet och fyllningen med fläskfärs, kycklinglever, torkad frukt, lök och grädde är i sig en delikatess.

Se videon från Ernst, klicka på bilden

Ingredienser

- **4 - 4.5** kg kalkon, hel
- **1** gul lök
- **200** g rökt skinka eller sidfläsk
- **10** torkade aprikoser
- **10** katrinplommon
- inkråmet från kalkonen, om detta medföljer
- **3** ägg
- **3** skivor formfranska
- **2** dl grädde
- **200** g kycklinglever
- **1** kruka persilja
- salt och peppar
- **250** g fläskfärs
- **0.5** dl tranbär
- **200** g smör
- **2** citroner
- **3** äpplen
- **1** rödlök

Instruktioner

1. Värm ugnen till 175 grader. Sätt gallret längst ner i ugnen
2. Klipp bort ryggraden på kalkonen med en ren sekator eller fågelsax.
3. Salta och peppra insida och utsida. Bind upp kalkonen med steksnöre.
4. Skala och dela upp löken i mindre bitar, skär ner det rökta fläsket i mindre bitar, tillsätt torkade aprikoser och katrinplommon i en matberedare tillsammans med innanmätet på kalkonen samt kycklinglevern. Tillsätt äggen, skär ner brödet och blöt upp brödet i grädde, avsluta med persiljan. Salta och peppra.
5. Kör ingredienserna i matberedare till en smet. Blanda upp med fläskfärsen och tranbär i en rymlig bunke.
6. Fyll kalkonen med färssmeten och gör en köttfärslimpa av resten av patésmeten.
7. Smält smöret och pensla kalkonen.
8. Placera kalkonen på en plåt tillsammans med patén. Dela citronerna och pressa ut över kyckling, låt citronskalerna gå med på plåten, dela en rödlök och äpplen och lägg på plåten tillsammans med citron och fågel.
9. Pensla även frukterna, skalerna och köttfärslimpan med det smälta smöret.
10. Baka i ugnen, mät i färsen i kalkonen till 65 grader och i lårbenet till 72 grader, räkna med ca 30 minuter per kg kalkon och fyllning.