



## **Gasztribloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXIV. Gesztenyés pulykamell**

2009 december 17. Flag

### **Szöveg méret**

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztribloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkezők?

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

### Gesztenyés, fehérboros pulykamell tekercs

#### hozzávalók

40 dkg pulykamell (filé)  
30 dkg gesztenye (f?tt, hámozott)  
10-12 dkg sajt (most gouda, következ?re vmilyen füstölt)  
3-4 gerezd fokhagyma  
1 ek vaj  
1-1,5 dl fehérbor  
1 csapott ek kukoricaliszt (nem dara!)  
1 kk tejszín (f?z?)  
só, bors, babérlevél  
2 b? ek cukor



sajtos f?szervaj; puha vaját (kb 6-8 dkg) zúzott fokhagymával (4 duci gerezd), frissen ?rölt borssal, reszelt szerecsendióval (kb 1 mknyi), csipetnyi pirospaprikával és borsikaf?vel simára, habosra keverek, majd beledolgozok egy fél marék reszelt sajtot

A pulykamellet kipotyolom (klopfolom); maradhat egy nagy szeletben is, én most három kisebbre vágtam. Vékonyan megkenem a f?szervajjal, beborítom a sajtszeletekkel és rámorzsolom a gesztenye felét-kétharmadát. Óvatosan-ügyeskedve feltekerem, lehet?leg minnél kevesebb szórodjon ki a tölteléb?l, majd konyhai spagócéval (én kétszállra vett fehér varrócérnával) összekötöm a tekercse(ke)t.



Serpenyőben felforrósítom a vaját, rádobom a kicsire aprított fokhagymát és a babérlevelet, átforgatom, majd beleteszem a tekerceket és köröskörül megpirítom; a feltekerés közben esetleg kiszórodott gesztenyemorzsálékat is a serpenyőbe teszem, együtt pirul a hússal. Mikor a tekercek átpirultak, felöntöm a borral, pár percig rotyogtatom (fedő nélkül), majd tepsibe teszem, a pecsenyelébe 2-3 eknyit a serpenyőben hagyok, a többi a pulykatekerces(ek) mellé öntöm és irány az előmelegített (160-165 fok) sütő. Hús nagyságától függően 50-60 percig sütöm, közben szorgalmasan locsolgatom a forró pecsenyelével és időnként megforgatom a tekerceket. Amíg a húskülön picit forrósítok, rádobom a maradék gesztenyét, jól átforgatom, majd hozzáöntöm a visszatartott, 2-3 eknyi pecsenyelevet, állandó keverés-rázogatás közben néhány percig együtt rotyogtatom. Rászórom a cukrot és folyamatosan rázogatom mintegy karamellizálom a gesztenyéket. A megsült pulykamelltekercesekről levágom a kötözésre használt spagócsat. Ha nem azon nyomban tálalom, akkor lefedve hőszigetelőbe teszem és tálalás előtt, saját pecsenyelevében kb 10-15 perc alatt, sütőben megmelegítem. A tepsiben, sülés után maradt pecsenyelébe kiveszek pár kanálnyi a hús újramelegítéséhez, a többi lezsírozom, simára keverem a kukoricaliszttal, tejszínnel és kevéske vízzel, majd egyet rotyantok rajta. A húst, a fényes gesztenyét, és párolt rizset tálra rendezem, nem túl karakteres savanyúsággal (pl csemege uborkával) tálalom, a szósz külön edénykében teszem mellé.



Garffyka

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---