



Kemencében sült, karácsonyi álom - pulyka egybensütve pirított burgonyával és almás párolt káposztával

1 egész pulyka, ami max 6 kg-nál ne legyen nagyobb Kb. 6 l viz, 12 dkg só, 1 evőkanál egész feketebors, 2 negyedelt hagyma, 6 cm gyömbér szeletelve, 1 fahéjrúd, 4 szegfűszeg, 8 db csillagánizs, 1 negyedelt narancs, 4 ek juharszirup, 4 ek méz, 1 l narancslé, páclét készítünk, hogy teljesen ellepje és egy két napig hűtőben ebben pácoljuk. Kivesszük, leszárítjuk, tepsibe tesszük köré vöröshagymát, fokhagymát teszünk. Sütőbe tesszük, juharszirupból és libazsírból egy keveréket és azzal kengetve készre sütjük 180-190°C-on (sütési idő kb.40 perc/kg).1 1/2 órát elősütjük, majd a kemencébe téve készre sütjük(így gyorsabban elkészül a kemencében)Vigyázva arra, hogy túl ne pirulhasson.Kb 1 óra alatt ropogósra sül. Pihentetjük, majd a csontot követve késünkkel kifilézzük. Szeletelve tálaljuk.A sültzsaftból és a zöldségekből pecsenelét készítünk, összetörjük a zöldségeket, átpaszírozzuk egy kevés paradicsompürét belepirítunk, megszórjuk egy kevés liszttel(sűrítjük), beforraljuk, után ízesítjük szoszierben tesszük az asztalra.

Köret: burgonyát tisztítunk, félig megfőzzük, tepsibe libazsírt olvasztunk, megszórjuk zsemlemorzsával és előmelegített sütőben 220-240°C-on mosolygós pirosra sütjük.Teflon edénybe kevés zsírt forrosítunk, beleszórunk két evőkanál cukrot, karamellizáljuk, bele szórjuk, a köményt,kipattogtatjuk, majd hozzáadjuk a félkarikára szelt vöröshagymát a felszeletelt káposztát, és a lereszelt almát, ízsítjük, sóval, borssal, ecettel és készre pároljuk.

