



Die Country-Szene in Oberösterreich gibt kräftige Lebenszeichen von sich und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Eines der größten Festivals in Haag am Hausruck zieht jährlich 5.000 Besucher an und versammelt die Stars aus der ganzen Welt. Zwei junge Aushängeschilder der heimischen Szene kommen aus Oberösterreich, und wir stellen sie in dieser Ausgabe vor. Dazu gibt es das passende Rezept – denn was wäre Weihnachten in den USA ohne Truthahn?

Ursula Weiermann ist studierte Musikwissenschaftlerin und Frontfrau der Ghost City Band aus Haag am Hausruck. Sie singt, spielt Fiddle (Geige), Klavier, Mandoline und Gitarre und ist neben ihrer Leidenschaft für die Country-Musik auch von Klassik und Metal begeistert. Die Ghost City Band wurde in einem Publikums-voting 2013 mit den meisten Stimmen unter die Top 5 Country-Bands in Österreich gewählt und wurde als beste Formation für den Austrian Country Music Award nominiert. (www.ghost-city-band.at)

Peter Gruber ist mit seiner Band Nashville auf dem besten Weg, zum Number-One-Country-Act in Österreich zu werden. Der Gitarrist und Sänger (der auch hinterm Schlagzeug und am Bass brilliert), steht schon seit seiner Kindheit mit Bandgründer und Vater Alois auf der Bühne. 2013 haben Nashville neben zahlreichen Veranstaltungen in Österreich auch auf großen Festivals in Deutschland und Italien aufgespielt. Mit „Back in Town“ haben Nashville soeben eine neue, vielversprechende Single auf den Markt gebracht. (www.nashville-band.at)

Zwei Aushängeschilder der heimischen Country-Szene:

Ursi und Peter bitten zum Turkey-Schmaus

Langsam geschmorkter Truthahn nach amerikanischer Art

Zutaten:

1 großer Truthahn, ca. 8 bis 10 kg, 100 g Butter, in Stücken

Für die Sauce:

Leber, Hals, Herz und Lunge vom Truthahn; ½ Knolle Sellerie, 2 große Möhren, 1 große Zwiebel, 250 ml Weißwein, 500 ml Geflügelbrühe, 2 EL Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer, 1 EL Butter, 2 EL Olivenöl, 1 Glas Cranberry Sauce

Für die Füllung:

50 g Butter, 1 gr. Zwiebel, fein geschnitten, 250 g Speck, geschnitten, 1 kl. Dose Mais, 4 EL Petersilie, 2 TL Salz, 2 TL Pfeffer, 1 TL Kräuter, getrocknet (nach Belieben), 250 g Brot (ohne Kruste, in mittelgroße Stücke geschnitten), 2 kleine verquirlte Eier

Zubereitung:

Achtung: Der Truthahn muss am Abend vorher zubereitet werden, da er mindestens 15 oder 16 Stunden im Ofen sein muss!

Am Abend vorher:

Den Truthahn innen und außen waschen. Die Haut über dem Brustfleisch vorsichtig anheben und kleine Butterstücke darunter schieben. Nicht einfach die Haut einschneiden, sondern über die Halsöffnung arbeiten! Schnitte in der Haut begünstigen den Austritt von Fleischsaft und sollten daher vermieden werden.

Die Füllung zubereiten: Butter schmelzen, Zwiebel und Speck darin glasig dünsten, danach in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten (außer den Eiern) sehr gut miteinander verarbeiten. Die Eier erst am Schluss unter die Masse heben.

Den Vogel füllen (nicht zu prall, da die Füllung während des Garens quillt), mit Zahn-

stochern verschließen, außen salzen und pfeffern und auf den Rost in den auf 220°C vorgeheizten Ofen legen. In den unteren Teil eine große Auflaufform/Fettwanne stellen, um darin das Fett und den Bratensaft aufzufangen. Nach einer Stunde die Temperatur auf 85 °C reduzieren. Für die restliche Garzeit (ca. 16 Stunden bei 8 kg, ca. 18 Stunden bei 10 kg) den Ofen geschlossen halten und den Vogel nicht begießen!

Ca. eine Stunde vor dem Essen:

Die Innereien in einem großen und schweren Topf in Butter und Olivenöl scharf anbraten, das fein gewürfelte Gemüse dazugeben und mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelbrühe aufgießen, salzen, pfeffern, Thymian und die Prise Zucker dazugeben. Mind. ½ Stunde ohne Deckel kochen lassen, damit der Fond reduziert und richtig durchzieht. Innereien herausnehmen, die Soße samt dem Gemüse pürieren, etwas Cranberry-Soße dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den fertigen Truthahn aus dem Ofen heben u. über der Fettwanne kippen, weil noch viel Saft herausrinnt. Den Vogel auf eine Servierplatte legen, die Füllung herauslöfeln und in einer separaten Schale servieren.

Den Inhalt der Fettwanne in ein Gefäß leeren, Fett abschöpfen und Fleischsaft in die Soße gießen, diese erneut aufkochen, abschmecken, bei Bedarf binden und zum Vogel servieren.

Beilagen: selbstgemachtes Rotkraut, Bohnen im Speckmantel, Knoblauch-Kartoffelpüree, Cranberry-Sauce – und natürlich die Füllung des Truthahns. **Guten Appetit!**