



Bronzekalkun

Gothenborgs økologiske kalkun er en sort Bronzekalkun, som er en langsomt voksende race. Den er særdeles god til at fouragere i det fri og finde føde på de grønne marker og i skovbunden. Det gør bronzekalkunerne særligt velegnet til frilandsopdræt.

Bronzekalkunerne lever i vores skov og økologiske juletræskultur, hvor de er helt fantastiske til at holde kulturen ren, og kalkunerne nyder at rode i skovbunden.

Læs mere om Bronzekalkunen og Gothenborgs øvrige økologiske fjerkræ på vores hjemmeside
gothenborg.dk

Lone og Lars Hedegaard

Sådan steges Bronzekalkunen (6-10 kg)

Kalkunen tages ud af posen og tøes op i 2-3 døgn – gerne i køleskab eller et køligt sted.

Tag posen med indmad ud af kalkunen.

Start med at sprænge kalkunen i 5 liter vand, 0,5 kg. salt og 250 g. sukker i 1 døgn i en stor balje el.lign.

Tag herefter kalkunen op og fyld den som du ønsker det. Til jul anbefaler vi en godt saltet fars med løg, appelsin, æbler og valnøddekerne. Luk efterfølgende kalkunen og bind den evt. sammen ved lår og vinger. Gnid den til sidst med salt og andre krydderier efter smag.

Steg kalkunen i 7-8 timer ved 100-140 grader. Tjek i slutningen med stegetermometer, at farsen er over 75 grader. Skru til sidst ovnen op på 200 grader i ca. 10-15 min. for sprødt skind.

Kalkunen skal være helt mør og meget saftig, så er den lykkes.

God fornøjelse og velbekomme!



Gothenborg

Lone og Lars Hedegaard
Gothenborgvej 3
8653 Them
tlf. 2043 8014
info@gothenborg.dk

