

Gefüllte Gans

MIT HACKFLEISCH,
ÄPFELN & MARONEN



WOCHEN-
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

ZUTATEN

1 tiefgefrorene	Gans (ca. 5 kg)
	Salz, Pfeffer
4	Brötchen
1	Zwiebel
2	Äpfel
150 g	gekochte Maronen
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 EL	Butter
300 g	gemischtes Hackfleisch
50 ml	Apfelsaft
1	Ei
400 ml	Geflügelfond
100 ml	Portwein
	dunkler Soßenbinder, nach Belieben

ZUBEREITUNG

Gans am besten über Nacht auftauen lassen, waschen und trocken tupfen. Gegebenenfalls noch vorhandene Federkiele und Bürzeldrüse entfernen. Innereien aus der Bauchhöhle nehmen und die Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und ca. 5–8 Minuten im Backofen rösten.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Maronen mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel- und Apfelwürfel sowie zerdrückte Maronen darin

anbraten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Kräuter sowie Brötchenwürfel zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Das Ei unter die abgekühlte Masse mischen.

Die Gans mit der Masse füllen. Mit Küchengarn zunähen und die Keulen zusammenbinden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Fettpfanne in die unterste Schiene des Backofens schieben. Mit heißem Wasser füllen. Die Gans auf dem Rost direkt darüber hineinschieben. Nachdem die Gans Farbe angenommen hat (nach ca. 2,5–3 Stunden), die Temperatur auf 125 °C reduzieren. Die Garzeit beträgt insgesamt ca. 3,5–4 Stunden.

Gefüllte Gans

MIT HACKFLEISCH,
ÄPFELN & MARONEN



WOCHEN-
HIGHLIGHT

Während der Garzeit die Gans ab und an mit dem herunter tropfenden Bratfett übergießen. Nach Ende der Garzeit die Gans im Backofen bei ca. 90 °C warm halten.

Die Fettpfanne herausnehmen und den Bratensatz mit etwas heißem Geflügelfond lösen und durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das ausgebratene Fett von der Oberfläche schöpfen und entfernen. Die Sauce mit dem Geflügelfond aufgießen und mit dem Portwein verfeinern. Nach Belieben bis zur gewünschten Konsistenz einkochen oder mit dunklem Soßenbinder binden. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Die Gans mit der Sauce anrichten.

Servieren Sie dazu einen spanischen Rotwein.