

# Rezeptvorschlag

Weidehof Maier  
Muttershofen

## Gefüllte Weihnachtsgans mit Äpfeln

Zutaten: Gans küchenfertige Gans, Salz, Pfeffer, 3 EL getrockneter Beifuss, 500 ml Roséwein, 250 ml Apfelsaft, 6-8 kleine süßsaure Äpfel, 200 ml Geflügelfond (Glas), etwas Speisestärke zum binden

Füllung je 20 g getrocknete Aprikosen und Pflaumen, 150 g vorgegarte geschälte Maronen, ca. 250 ml Milch, 6 Milchbrötchen vom Vortag, 2 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

Gans innen und außen gründlich abbrausen, trocken tupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer einreiben, mit Beifuß bestreuen. Für die Füllung Trockenfrüchte in heißem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Herausnehmen und zusammen mit den Maronen grob hacken. Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, diese in der heißen Milch einweichen. Eier, Früchte mit Maronen und Petersilie zugeben, alles gut vermengen. Falls die Masse sehr weich ist, Semmelbrösel nach Bedarf zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gans damit füllen. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken, mit Küchengarn kreuzweise zubinden. Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Gans mit der Brust nach unten auf die Fettpfanne des Ofens legen, ein Ofenblech darunter schieben. Ca 45 Minuten braten. Hitze auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) reduzieren. Weitere ca. 2 Stunden garen und 250 ml Wasser, 250 ml Wein sowie Saft mischen und nach und nach angießen. Gans nach ca. 60 Minuten wenden und mit dem Bratensaft aus der Fettpfanne begießen. Etwa 45 Minuten vor Ende der Garzeit Äpfel waschen, trocken reiben und zum mitgaren seitlich auf das Blech legen. Gans ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit Rest Wein begießen und Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) einstellen. Fettpfanne mit der Gans und Äpfel herausnehmen. Bratensaft nach Wunsch durch ein Sieb in einen Topf gießen, entfetten. Fond zugeben, aufkochen. Mit in wenig kaltem Wasser glatt gerührte Stärke binden. Gans mit Äpfel anrichten, Soße extra reichen.

