



Gefüllte Gans

Für 6 - 8 Personen

1 küchenfertige Gans
5,5 - 6 kg

Salz,
Pfeffer a. d. Mühle

3 Zwiebeln
1 Bund Salbei
30 g Butter

100 g Walnüsse
gehackt
1 kg Möhren
1 unbehandelte Zitrone
1 Ei
6 EL Semmelbrösel

Die Gans von innen und außen gut abspülen. Trocken tupfen mit Küchenpapier. Salzen.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Mit dem feingeschnittenen Salbei in zerlassener Butter dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Walnüsse hacken. Möhren schälen und raffeln. Zwiebeln, Walnüsse, Möhren, dünne abgeriebene Zitronenschale, Ei und Semmelbrösel mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Gans damit füllen und die Gänseöffnung schließen. Dies geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladennadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht und eine Schleife macht. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn ohne große Arbeit abnehmen.

Die Haut unterhalb der Keulen einstechen. Die Gans auf den Bratenrost legen, mit der Fettfangpfanne darunter. Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in den vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80 °C weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig.

Aus dem Bratenfond eine Sauce nach Geschmack herstellen.

Die Füllung aus der Gans holen und als Beilage servieren.

Tipp: Es schmecken dazu Kartoffeln / Serviettenknödel und Rotkohl.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt **www.landservice.de**.

Echt. Näher. Dran!

