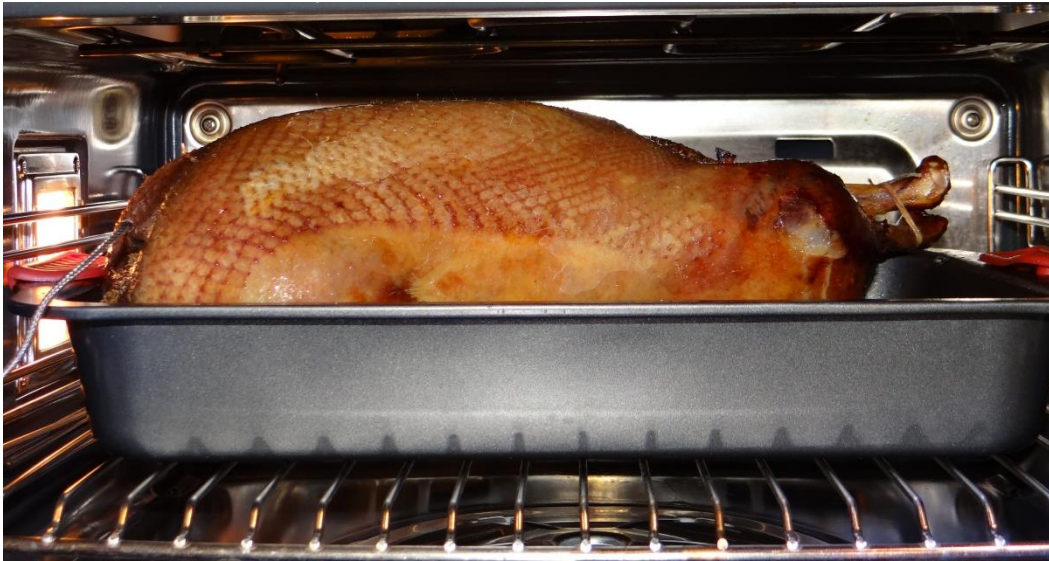


Gefüllte Gans mit Äpfel, Birnen und Marroni



Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Braten: ca. 2 ¼ Stunden

Für 6 - 8 Personen

Zutaten

150 gr Dörrapfelschnitze, gewürfelt
2 Birnen (z.B gute Luise), gewürfelt
200 gr tiefgekühlte Marroni, aufgetaut in Stücken
2 Schalotten, grob gehackt
2 EL Rosmarin, grob geschnitten
1 Weidegans küchenfertig(ca. 3 – 5 kg)
2 TL Salz
Wenig Pfeffer
1 dl Wasser
1 TL Salz

Zubereitung

Äpfel und alle Zutaten bis und mit Rosmarin mischen.
Gans kalt ausspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit der Apfelmasse füllen. Schenkel kreuzen und mit Küchenschnur binden. Gans mit der Brust nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, würzen.
Braten: ca. 2 ¼ Std. in der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens . Wasser und Salz verrühren, Gans von Zeit zu Zeit damit bestreichen. Hitze auf 250 Grad erhöhen, Gans 20 bis 30 Min. knusprig braten. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen der austretende Fleischsaft klar ist. Schnur entfernen, Gans tranchieren mit einer Sauce (z.B. Pfeffersauce, Orangensauce, etc.) servieren.



Tipps

- Dazu passen Knöpfli, Polenta, Rotkraut, Apfelmus
- Falls vorhanden mit Intervall im Backofen oder Steamer braten. Das Fleisch bleibt somit saftiger.
- Falls vorhanden mit Kerntemperaturmesser im Ofen braten (Ideal zwischen 84 – 90 Grad).