



Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 09.11.2016

Gefüllte Gans

Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für die Füllung:

- 1/2 Toastbrot
- 1/8 l Milch
- 1 Zwiebel
- 150 g Schinken, gekocht
- 1 Herz, vorgegart
- 1 Gänseleber
- Ca. 20 g Butter
- 2 EL Öl
- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Majoran, gerebelt
- Salz, grober Pfeffer und Muskat

Für die Gans:

- 1 Gans, 4 kg, küchenfertig
- 1 Bund Röstgemüse
- 1 EL Mehlbutter
- 1/4 l Rotwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung das Toastbrot in Würfel schneiden, die Zwiebel in Streifen schneiden, den gekochten Schinken ebenfalls in Streifen schneiden, das Herz und die Leber klein schneiden.
3. In einer Pfanne mit Öl die Toastbrotwürfel mit den Zwiebelstreifen rösten, die Leber und das vorgegarte Herz dazu geben und ebenfalls anbraten. Den Pfanneninhalt in eine Rührschüssel geben, die Schinkenstreifen hinzufügen, den Majoran, die Petersilie dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die drei Eier und die Milch ebenfalls in die Rührschüssel geben und die Masse mit den Händen gut vermischen.
4. Für den Sud die Flügel und den Hals der Gans grob zerkleinern, das Röstgemüse ebenfalls grob zerkleinern und alles zusammen in einen großen Topf mit Butter anbraten. In den Topf sollte auch noch die Gans gut passen. Mit 250 ml Wasser ablöschen.
5. Die Halsöffnung der Gans mit einem Küchengarn zunähen. Die Gans mit reichlich Salz und Pfeffer von innen und außen würzen.
6. Die vorbereitete Füllung in die Gans geben, damit der Körper zu Dreiviertel gefüllt ist.

7. Die Öffnung ebenfalls mit Küchengarnd zunähen. Die Flügel und Keulen zusammenbinden.

8. Die gefüllte Gans in den vorbereiteten Topf mit Sud geben und vier Stunden im Backofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Zwischendurch die Gans mit dem eigenen Saft aus dem Topf übergießen.

Tipp: Wenn man überprüfen möchte, ob die Gans gar ist, sticht man die Fleischgabel durch die dickste Stelle zwischen Brust und Keule. Lässt sich die Gabel leicht ein- und ausführen und tritt klarer Fleischsaft heraus, ist die Gans fertig und kann tranchiert und angerichtet werden.