



Holsteiner Gans, gefüllt

Gans von 3,5 – 4 kg

1 Karotte

1 Stück Sellerie

½ Stange Lauch

1 Zwiebel

¼ Liter Weißwein

Füllung:

Boskop-Äpfel

2 mittelgroße Zwiebeln

100 g geräucherter Speck

1 EL gehackte Petersilie

1 Brötchen vom Vortag

2 Scheiben Toast

200 ml Milch

2 Eier, Salz, Pfeffer, Majoran

Innereien (Leber)

100 g Butter



Das Brötchen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und quellen lassen.

Speck, Zwiebeln und Leber in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter andünsten, über das eingeweichte Brötchen geben und kalt stellen. Toastbrot in Würfel schneiden und in reichlich Butter goldbraun anbraten. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Eier und Petersilie unterkneten und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Gans säubern und mit feuchtem Tuch abreiben. Innen und außen kräftig würzen und mit der vorbereiteten Masse füllen. Die Bauchöffnung zunähen oder mit einem Rouladenspieß verschließen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. In einem Bräter 1 Liter Wasser und ¼ Liter Weißwein zum Kochen bringen und kräftig mit Salz würzen. Lauch, Zwiebeln, Sellerie und Karotten in Stücke schneiden und dazugeben. Die Gans mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen und in den Backofen stellen. Nach ca. 60 Minuten die Gans wenden und weitere 60 Minuten garen lassen. Danach die Backofentemperatur auf ca. 180 – 200 Grad erhöhen. Die Gans von Zeit zu Zeit mit etwas Salzwasser übergießen und knusprig braun braten. (Backzeit: pro Kilo ca. 1 Stunde im normalen Backofen). Von dem Bratenfond das Fett abschöpfen und eine Sauce bereiten.

Beilagen: Rotkohl oder Rosenkohl Kartoffelklöße oder Kartoffeln.