

Gefüllte Weidegans

Zutaten:

1 Weidegans
Salz, Pfeffer
Majoran, Thymian, Rosmarin
Estragon (zum Würzen)

Semmel-Apfelfülle:

3 Semmeln
3 säuerliche Äpfel
3 Eier
1 große Zwiebel
4 EL Rapsöl
1 Bund Petersilie
Milch (nach Bedarf)

Apfel-Dörrpflaumen-Fülle:

1 kg Äpfel
200 g Dörrzwetschken
70 g Mandeln
70 g Semmelbrösel
Saft von ½ Zitrone
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung

Semmel-Apfel-Fülle:

Die gehackte Zwiebel in heißem Öl goldgelb rösten, die Petersilie fein hacken und die Äpfel schälen und achteln.
Die Semmeln in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln, den Eiern, dem Salz, dem Pfeffer und der Milch zu einer nicht zu festen Fülle vermengen.

Apfel-Dörrpflaumen-Fülle:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dörrzwetschken und Mandeln grob hacken und mit den Apfelstücken vermengen. Semmelbrösel, Zitronensaft und Ei beifügen, alles gut vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Gans salzen, pfeffern, mit Majoran und den übrigen Gewürzen innen und außen einreiben und mit der entsprechenden Fülle füllen. Die Hals und Bauchöffnung mit Küchenspagat vernähen und im Rohr ca. 3 Stunden braten. Die Gans während des Bratens leicht anstecken, damit das Fett ausfließen kann.

Dazu empfehlen wir: Jungwein, Weißer Burgunder

Guten Appetit und viel Spaß beim Genießen wünscht Der WEINPHILOSOPH