

Braten Rezepte

Gänsebraten

Gattung: Gans, Geflügel, Martinsgans

1 Gans
1 Pfund Äpfel
1/2 Pfund Champignons
1/2 Pfund Zwiebeln

1 Stück Marzipan
Amaretto
Knoblauchzehen

Marzipan mit einem Pinnchen Amaretto geschmeidig machen, die Äpfel geschält und klein geschnitten untermengen.

Die in den klein geschnittenen Zwiebeln angebratenen Champignons ebenfalls dazugeben.

Die Masse mit drei klein gehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer würzen, dann in die gut gewaschene Gans füllen.

Die Gans wird unten zugenäht und von außen mit Salz und Pfeffer bestreut.

Je nach Größe der Gans 2 1/2 Stunden bei 200° in Ofen braten. Sie braucht nicht begossen zu werden.

Das ausfließende Fett, das süßlich schmeckt, eignet sich zum Begießen der Knödel. Dazu gibt es Rotkohl.