



Rezept der Woche

06. November 2006

Gefüllte Gans "Italienisch"

Zutaten für 6-8 Personen:

**1 küchenfertige Gans, (ca. 3 - 4 kg, mit Innereien,)
350 gr Bratwurstbrät
2 Boskopäpfel,
200 gr geröstete und geschälte Maronen,
200 Parmaschinken,
1 Zwiebel
1 Karotte
3 Lorbeerblätter
1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 Ei Beifuß
½ L Brühe
Speisestärke
Salz
Pfeffer
Brühe oder Wasser**

Zubereitung

Die Gans innen und außen salzen und pfeffern..

Die Innereien (Leber, Magen, Herz) von Sehnen befreien und ganz fein hacken.

Äpfel waschen, entkernen und würfeln.

Gehackte Innereien, Brät, Äpfel, und Maronen in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, sowie jeweils der Hälfte von Thymian, Beifuß, und Oregano vermengen. Die Gans damit füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen.

Anschließend die Gans mit dem Schinken rundherum belegen und mit Küchengarn umwickeln. Zwiebel und Möhre schälen und grob würfeln. Mit den Lorbeerblättern und den restlichen Kräutern in einen Bräter geben, 1/4 l Brühe dazugießen.

Die Gans in den Bräter geben und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 3 Std. garen. Hin und wieder wenden und begießen. Evtl. etwas Brühe nachgießen.

Nach dem Braten die Gans warmstellen. Den Fond durch ein Haarsieb in einen Topf passieren und entfetten, aufkochen, evtl nochmals etwas Brühe zugeben und mit Salz, und Pfeffer abschmecken, zum Schluß mit etwas, in kaltem Wasser aufgelöster, Speisestärke leicht binden.

Lecker!!!!