

Gans gebraten auf französische Art, ein Rezept aus dem Jahre 1886

Zutaten

- 1 Gans
- 1 Gänseleber
- 50 Kastanien
- Butter
- 1 Knoblauchzehe oder etlichen klein geschnittenen Zwiebeln
- 250g gehacktes Schweinefleisch
- Petersilie
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG:

Etwa 50 schöne Kastanien werden geschält, in geschmolzener Butter eine Weile gedünstet und nebst der Gänseleber fein zerhackt, mit 250 Gramm gehacktem Schweinefleisch, einer kleinen Zehe Knoblauch oder etlichen klein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, worauf man diese Füllung eine Viertelstunde in ein wenig Fleischbrühe dämpft, in die Gans füllt und die letztere dann etwa 1 1/2 Stunden am Spieß brät.

Als Sauce reicht man den abgetropften, entfetteten und mit eine wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft.

Gans, gebraten, auf französische Art. Etwa fünfzig schöne Kastanien werden geschält, in geschmolzener Butter eine Weile gedünstet und nebst der Gänseleber fein zerhackt, mit 250 Gramm gehacktem Schweinefleisch, einer kleinen Zehe Knoblauch oder etlichen kleingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, worauf man diese Füllung eine Viertelstunde in ein wenig Fleischbrühe dämpft, in die Gans füllt und die letztere dann etwa 1 1/2 Stunden am Spieß brät. Als Sauce reicht man den abgetropften, entfetteten und mit ein wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft.

Quelle:

Universallexikon der Kochkunst, 1. Band aus dem Jahre 1886

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-gebraten-auf-franzoesische-art/home.html