

## Gans mit Apfel-Rum-Füllung

---

### **Zutaten:**

- 3 kg Gans; 1 Stck, küchenfertig
- Salz
- 250 g säuerliche Äpfel
- 175 g Rosinen
- 150 g Backpflaumen; ohne Stein
- 100 g Walnußkerne
- 2 EL Rum
- 3 EL Semmelbrösel
- Majoran
- 860 g Rotkohl; tafelfertig
- 3 Äpfel; rot
- 4 EL Zitronensaft
- 25 g Mehl
- Pfeffer
- Petersilie

### **Zubereitungszeit**

- ca. 3 1/2 Stunden

### **ZUBEREITUNG:**

Gans gründlich waschen, trockentupfen und innen salzen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und achteln. Rosinen und Backpflaumen waschen, abtropfen lassen und je 2 Eßlöffel zurücklassen. Von den Walnußkernen 10 zurücklassen.

Den Rest nochmals halbieren. Äpfel, Rosinen, Backpflaumen, Nüsse, Rum und Semmelbrösel vermischen und mit Majoran kräftig würzen. Die Gans damit füllen und verschließen. Mit der Brustseite nach unten auf den Bratrost legen und über der Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: 3-4) schieben. 1/2 Liter kochendes Wasser in die Pfanne gießen und die Gans etwa 2 1/2 bis 3 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft begießen und nach 1 Stunde die Gans wenden. Zum Schluß mit kaltem Salzwasser einpinseln und noch kurz bräunen. Die restlichen Backpflaumen und Nußkerne klein schneiden. Die roten Äpfel

**waschen, halbieren, etwas aushöhlen, und die Apfelhälften mit Zitronensaft einreiben.**

**Rosinen, Backpflaumen und Nußkerne vermischen und in die Apfelhälften verteilen. Neben der Gans warm stellen. Den Bratensaft durchsieben und auf 1/2 l ergänzen. In einem Topf zum Kochen bringen und das fett abschöpfen.**

**Mit angerührtem Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-mit-apfel-rum-fuellung/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-mit-apfel-rum-fuellung/home.html)