

Gans mit Apfel-Kräuter-Füllung

Zutaten für 4 Personen

- 1 küchenfertige Gans, ca. 2,5 kg
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel (Boskopf)
- 100 g Backpflaumen ohne Stein
- 2 TL Liebstöckel, gehackt
- 2 TL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gans waschen, trockentupfen. Hals Flügel und sichtbare Fettstücke abschneiden. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Zwiebeln schälen, entkernen.

Beides mit den Backpflaumen und Kräutern mischen. Gans damit füllen.

Öffnung mit Küchengarn zunähen. Mit der Brust nach unten in den Bräter legen. Etwas Wasser angießen. Deckel auflegen. Während des Bratens öfter mit einer Gabel in die Haut stechen, damit das Fett abfließen kann. Nach 1 Std. Gans auf den Rücken drehen. Ca. 1 ½ bis 2h braten, dabei öfter Wasser darübergießen. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen in die Keulen klarer Saft austritt. Gans rausnehmen, Fett abschöpfen. Saucenfond einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-mit-apfelkraeuter/home.html