

Martinsgans mit Äpfeln, Kartoffeln und Pilzen gefüllt

Zutaten

- 1 Gans; (1 Gans ca. 6 kg)
- 650 g Äpfel
- 350 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 Champignons
- Haselnüsse, Haselnusspaste oder andere Nüsse
- Rosinen
- Majoran
- Pfeffer
- Salz
- Cayennepfeffer
- Cognac
- Sojasauce

ZUBEREITUNG:

Zunächst fertigt man die Füllung:

Die Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln werden geschält und fein gewürfelt. Die Champignons werden geputzt und ebenfalls fein gewürfelt und anschliessend in Butter glasig gebraten. Die Geflügelleber (und wenn es jemand unbedingt will auch die restlichen Innereien) und die Nüsse werden mit einem Küchenmixer zerkleinert und zugegeben. Das Ganze gebe man nun in eine grosse Schüssel und gebe nach Geschmack die Rosinen dazu und würze das ganze mit Majoran, Salz, Pfeffer und, wem's gefällt mit Sherry oder Portwein.

Nun wird die Masse gut vermengt.

Jetzt geht es dem Federvieh an den Kragen:

Die Gans wird innen und aussen gut abgewaschen. Zunächst wird sie am Hals mit Garn zugenäht. Dann wird sie innen und aussen mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer eingerieben (frottiert). Jetzt kann sie mit der Füllung gestopft werden. Anschliessend wird auch das Hinterteil zugenäht. Nun werden noch die Flügel und die Beine fest

um den Körper gebunden. Mit der Brustseite nach unten wird sie nun in den auf 180-200 o C vorgeheizten Ofen auf einen Rost gelegt. Unter den Rost schiebe man eine Auffangschale, in die man 1 Tasse Wasser gebe (den Effekt kennen wir aus der Sauna beim Aufguss: man schwitzt wie ein Schw... äh, ich meine, wie eine Gans). Nach einer Stunde wird die Gans gewendet und verbleibt bis zum Ende der Garzeit so.

Während der 2 1/2 bis 3-stündigen Garzeit muss sie ständig mit dem ausgeschwitzten Fett übergossen oder eingepinselt werden damit sie schön knusprig wird.

Wenn die Garzeit vorüber ist (am besten steckt man ein langes, scharfes Messer zwischen den Rippen bis in die Mitte der Füllung und teste, ob die Messerspitze sehr heiss ist), nehme man die Gans aus dem Ofen und zerteile sie in die Extremitäten und handliche Stücke.

Bis die Sosse fertig ist, bedecke man die Schüssel mit den Gänseteilen mit Alufolie und stelle sie zum Warmhalten in den Ofen.

Die Flüssigkeit in der Auffangschale besteht fast ausschliesslich aus dem ausgeschwitzten Fett. Dieses wird nun abgeschöpft. Der Rest wird mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Sojasauce und einem Schuss Cognac gewürzt und kurz aufgekocht. Diese Sauce kann dann über die Klösse und die Gans gegeben werden.

Zu der Gans serviere man rohe Kartoffelklösse und Rotkraut und einen schönen, schweren Rotwein oder Bier.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/martinsgans-mit-aepfeln/home.html