

Gans mit Apfelfüllung



Zutaten:

- 1 frische Gans für 6 Personen (ca. 4 kg)
- 4-6 kleine Äpfel
- Beifuß
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Gans waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Apfelstücke und Beifuß in die Gans füllen. Einen Römertopf mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser befüllen und die Gans hineinlegen.

Im heißen Ofen bei 180-200°C etwa 3 $\frac{1}{2}$ Stunden braten und immer wieder mit Bratensud oder Brühe beschöpfen. Zum Ende der Bratzeit die Temperatur erhöhen, um eine knusprige Kruste zu erhalten.

Dazu schmecken:

Apfelmus, Salzkartoffeln oder Klöße.