



Gans mit Schweinehackfüllung

Zutaten:

- 1 frische Gans für 6 Personen (ca. 4 kg)
- Gänsefett
- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 kg Schweinegehacktes
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Majoran
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Innereien entnehmen, Gans säubern und trockentupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben. Gänseleber, Brötchen und Zwiebeln fein würfeln. Gänsefett in der Pfanne erhitzen und alles darin anbraten.

Gehackte Petersilie, Eier, Majoran und Gewürze mit dem Schweinehack vermengen und dazugeben. Nach kurzem Anbraten die Gans mit der Masse füllen.

Im heißen Ofen etwa 5 Stunden bei ca. 160°C braten und dabei ständig mit auslaufendem Fett und Brühe übergießen. Die letzten 20 Minuten die Temperatur höher setzen, um eine schöne braune Kruste zu erhalten.

Dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße reichen.