

## Martinsgans mit Pilz-Kürbis-Füllung



### Zutaten:

- 1 küchenfertige Gans (ca. 5 kg)
- Pfeffer, Salz
- 2 Zwiebeln
- 500 g frische Pilze
- (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze)
- 700 g festes Kürbisfleisch
- 30 g Butter
- 50 g Schinkenspeck in Würfeln
- 1 Bund Petersilie
- geriebene Muskatnuss
- 1/4 l dunkles Bier
- Saucenbinder
- 2-3 EL Schmand

### Zubereitung:

Die Gans innen und außen heiß abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Gemüse putzen bzw. schälen. Nur große Pilze halbieren. Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel teilen, Zwiebeln klein würfeln. Den Speck im Fett zerlassen, Zwiebeln zugeben und hellbraun braten. Dann Pilze und Kürbis zufügen. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken, mit Salz, Pfeffer und Muskat unter die Masse ziehen, in die Gans füllen und mit Zahnstochern zustecken. Die Gans in einen Bräter setzen, die Hälfte Bier angießen. Den Backofen auf 180°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Gans im heißen Ofen zugedeckt ca. 2 ½ Stunden braten, dann mit Bier einpinseln und nochmals 30 Minuten offen in den Ofen schieben, bis die Haut kross ist. Den Fond mit etwas Wasser angießen und lösen, in eine Pfanne gießen, das Fett abschöpfen und den Fond mit Saucenbinder aufkochen. Die Füllung aus der Gans nehmen und mit Schmand abschmecken. Dazu passen Kartoffelklöße und Feldsalat.

### Besonders dekorativ:

Kürbis für die Füllung aushöhlen und die Füllung mit einem Klecks Schmand darin servieren.