

M. Claßens Gans mit Semmel-Nuss-Füllung

Ein Gänsebraten mit besonderer Füllung, als festlicher,
nicht ganz traditioneller Schmaus.

Rezept für ca. 6 Portionen

Zutaten

500 g Weißbrot	200 g Walnüsse, geschält
150 g Butter	5 Eier
2 El Koriander Pulver	Salz/ Pfeffer
1 El Beifuß	1 M. Claßen Gans
650 ml Sahne	5 große Zwiebeln
etwas Safran	325 ml GOOSIES Gänsesauce
1 Bund Petersilie	nach Bedarf etwas Wasser

Für die Füllung das Weißbrot grob würfeln und in mehreren Portionen in einer Pfanne mit der Butter und dem Koriander anbraten. Danach auf ein Blech geben und ca. 10 min. bei 200°C im Backofen rösten.

Die Walnüsse und die Petersilie grob hacken und die Sahne mit dem Safran aufkochen. Das Brot mit der Safransahne verkneten, etwas abkühlen lassen und mit den Walnüssen, Beifuß, Petersilie und den Eiern vermischen. Die Gans wird jetzt mit allem befüllt und anschließend zugeschnürt. Den Ofen auf 250°C Ober- / Unterhitze vorheizen (Umluft eignet sich dafür nicht). Die Gans auf die Fettpfanne legen, etwas Wasser dazu geben und ca. 30 min. bei 250°C braten, dann die Temperatur auf 175°C reduzieren und die Zwiebeln um die Gans verteilen.

Nach einer Stunde die Gans herausnehmen und drehen sowie etwas Wasser hinzugeben. Nach einer weiteren Stunde wiederholen. Jetzt die Gans nur mit Wasser begießen, zurück in den Ofen geben und weitere 30 min. braten. Dann die Temperatur für ca. 15 min auf 225°C hochdrehen. In der Zwischenzeit die Gänsesauce kurz aufkochen. Die Füllung ist jetzt ein wunderbarer Knödelersatz.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Familie Claßen.