



Gänsebraten mit Maronenfüllung

Zutaten für 6 Portionen

4-6 kg **Wörlein's** frische Gans

Zubereitung

innen und außen waschen
trocken tupfen
mit Salz und Pfeffer einreiben

Füllung:

1 Stück	Zwiebel	schälen, würfeln und andünsten
1 Stück	Semmel	würfeln und goldbraun anbraten
1 Stück	feste Birne	schälen und würfeln
400g	vorgegarte Maronen	grob zerkleinern
4 EL	gehackte Kräuter	

Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und pikant abschmecken.

Gans mit der Füllung befüllen und Bauchöffnung zustecken.

Die Gans mit Olivenöl bestreichen und mit der Brustseite nach unten in einen Bräter geben.

Ca. 45 min im vorgeheizten Ofen (200°C E-Herd oder 180 °C Umluft) braten.

Danach umdrehen und mit 500 ml Wasser aufgießen.

2 Stunden braten, dabei alle 30 min mit dem Bratfond begießen.

Evtl. etwas Wasser nachgießen.

Die Gans aus dem Bräter nehmen. Das Fett abschöpfen, die Sauce binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Knödel und Blaukraut

Guten Appetit!