

Vorgeschlagen von: am Mi 08 Dez 2010 18:42:31 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Gans (mittelgroß, küchenfertig), Salz, Pfeffer, Beifuß - Für die Füllung: 300g Backpflaumen (entsteint und eingeweicht), 300g Äpfel, 2 EL Zucker, 3 EL Schwarzbrot (gerieben), 50g Speck (gewürfelt), Speisestärke, Honig, eine Flasche Pils

Zubereitung

Die bratfertige Gans außen und innen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben. Die Backpflaumen und die Apfelstücke mit geriebenem Brot, Zucker und mit den Speckwürfeln mischen. Dann die Gans mit dieser Mischung füllen und zunähen. Etwas Wasser in den Bräter geben, die Gans in den Bräter legen und bei ca. 180 Grad Celsius rund eine Stunde braten. Die Gans ab und zu mit dem Bratenfond begießen. Wenn die Gans fast gar ist, mit Original N°1 bestreichen und fertig braten. Gans heraus nehmen und aus dem Fond die Soße herstellen. Gans teilen und die Füllung dazu anrichten. Als Beilage eignen sich Klöße und Rotkohl.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	sechs Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	