

Zutaten

- Innereien einer Gans
- 1 Zwiebel, 1 Apfel
- 50 ml Rotwein
- 200 g Maronen
- 2 Eier
- 150 g Johannisbeergelee
- 50 g Preiselbeeren
- Beifuß, Salz, Pfeffer
- Honig, Bier
- Garen der Gänse

Beilage

Winterliche Füllung

Entdecken Sie unser Rezept für eine winterliche Füllung mit Gans. Probieren Sie es aus und genießen Sie die festliche Zeit mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Gänseinnereien putzen, klein schneiden und braten. Zwiebel schälen, würfeln und hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Apfel schälen, würfeln und ebenso wie das Gelee, etwas Beifuß, den Eiern und Maronen hinzugeben.
2. Gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Füllung mit etwas Druck in die vorgegarte Gans geben.
4. Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
5. Gans auf einem Gitter in den Backofen schieben. nach ca. 30min, wenn die Haut angefangen hat knusprig zu werden die Hitze auf 160 °C reduzieren und für eine weitere Stunde garen.
6. Wenn man mag, kann man die Gans alle 20 Minuten mit einem Sud aus Bier, Gänsefond und Honig übergießen.