

Martinigansl mit Maronifülle

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gans	350 dag (Dekagramm)
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Gedörrte Pflaumen / Dörrpflaumen / Trockenpflaumen	4 Stk.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	30 dag (Dekagramm)
Hähnchenleber / Geflügelleber / Hühnerleber / Hendlleber	1 Stk.
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Zwiebeln	8 dag (Dekagramm)
Butter	5 dag (Dekagramm)
Gehackte Walnüsse	5 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Edelkastanien / Maroni	300 g

Zubereitung:

Milch mit Eier verrühren, mit den Semmelwürfeln mischen, ansaugen lassen. Zwiebel in Butter anschwitzen, Gänseleber kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Maroni schälen und hacken. Alle Zutaten unter die Semmelmasse mengen, Mit Salz Muskatnuss und Majoran würzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gans innen und außen salzen, innen mit Majoran ausreiben. Masse in den Brustkorb pressen. Hals und Bauchöffnung mit Spagat verschließen.

Bei 180° bis 200° ca. 2 1/2 Stunden knusprig brate.

Als Beilage eignet sich Rotkraut.

In einen Bratschlauch lässt sich so ein Ganserl super knusprig braten ohne dass die Backröhre schmutzig wird.

Man erspart sich mit einem Bratschlauch auch das ewige aufgießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-679-Martinigansl-mit-Maronifuelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at