Weihnachtsgans gefüllt mit Semmelwürfel

Dies ist ein traditionelles Rezept für die Weihnachtsgans gefüllt mit Semmelwürfel. Guten Appetit!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,5 h

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 3 kg)
1 Handvoll	Maroni
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Petersilie
4 Stk.	Semmeln
2 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eier
1 EL	Beifuß (gemahlen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter (oder Gänseschmalz)
220 ml	Geflügelsuppe (zum Aufgießen)
1 EL	Mehl (zum Stauben)
200 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Hier erklärt sich die Zubereitung der **Weihnachtsgans gefüllt mit Semmelwürfel**. Zuerst mit der Zubereitung der Füllung beginnen. Schalotte schälen und fein würfeln. Eine kleine Pfanne mit Gänseschmalz oder heißer Butter erhitzen und die Schalotte darin anrösten. Petersilie waschen, abtropfen lassen, fein zerhacken und dazugeben. Das Ganze verrühren und vom Herd nehmen.

2. Maroni auf bauchiger Seite in Kreuzform einschneiden. Einen Topf mit Wasser aufkochen, die

Maroni darin weich kochen lassen. Dies dauert je nach Größe rund 30 Minuten. Anschließend mit einem Sieb aus dem Wasser heben und kurz abkühlen lassen. Sodann schälen und fein würfeln.

3. Semmeln ebenso fein würfeln und zu den Schalotten in den Topf geben. Eier, Eidotter und Schlagobers hinzugeben, salzen und pfeffern. Das Ganze für kurze Zeit ziehen lassen.

4. Erscheint die Fülle zu flüssig, Semmelbrösel hinzugeben. Umgekehrt Milch hinzuschütten, wenn sie zu fest geworden ist. In der Zwischenzeit das Backrohr auf eine Temperatur von 220 Grad einstellen.

5. Die Geflügelspitzen und den Hals der Gans abschneiden sowie größere Fettpolster entfernen. Nun innen wie auch außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben.

6. Die Fülle in das Innere geben und mit dem Küchengarn fest fixieren. Erscheint die Gans fettreich, mit einer Gabel im Bereich der Brust mehrere Male einstechen, so kann später das Fett besser austreten.

7. In einer Bratenpfanne einen Finger hoch Wasser füllen, erhitzen und die Gans darin 15 Minuten braten, mit der Brustseite nach unten. Hitze auf 160 Grad Celsius herabsetzen. Um die 2 Stunden weiter braten und immer wieder mit dem Bratensaft begießen.

8. Nach der Hälfte der Bratenzeit die Gans wenden und nach Wunsch Geflügelsuppe hinzugeben. Tritt nur noch klarer Saft aus, ist die Gans fertig. Die Gans herausnehmen, im Anschluss tranchieren und die Fülle getrennt warm stellen.

9. Den Bratensatz herauslösen, das Fett entfernen und Mehl darüber geben. Bratensaft rösten. Geflügelsuppe hinzuschütten und einkochen. Die Sauce im Anschluss warmhalten.

10. Die fertigen Gänseteile wieder in die Pfanne legen, die Hautseite zeigt nach oben. Maximale Oberhitze im Backrohr einstellen, damit die Haut knusprig wird. Alternativ kann die Gans unter der Grillschlange fertig gebraten werden.

11. Die gebratene Gans auf Tellern anrichten, die Fülle daneben platzieren und die Sauce nach Belieben drüber schütten oder extra in einem Schälchen anbieten.

Tipp

Die Weihnachtsgans gefüllt mit Semmelwürfel noch zusätzlich mit Rotkraut servieren.