



Feine Gänse - Brotfüllung mit Maronen

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 5

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Weihnachtlich, bodenständig, lecker

Zutaten

- Die Leber der Gans, geputzt in Würfeln
- 2 eingeweichte Brötchen
- 1 ganzes Ei
- 100 g geschälte Kastanien, vakumierte, aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebeln
- 1 saurer Apfel in Würfeln
- ½ Bund gehackte Petersilie
- Etwas Thymian, Beifuss, Salz und Pfeffer
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Leber mit den Zwiebeln und den Apfelwürfeln anschwitzen, salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt2

Alles zu den gut ausgedrückten Brötchen und den grob gehackten Maronen geben und mit dem Ei verarbeiten. Beifuss und Thymian dazu geben, nachschmecken.

Schritt3

In die vorbereitete Gans geben, zu nähen oder mit Zahnstochern verschließen.

Schritt4

Anrichtevorschlag.

Schritt5

Die Füllung vor dem Servieren verteilen und mit der tranchierten Gans zu Tisch geben.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bodenständig, einfach, lecker, schnell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-gaense-brotfuellung-mit-maronen/>