



Martinsgans, mit raffinierter Füllung, das beeindruckende Prachtstück

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 4:000 h
- **Fertig in** 4:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '265', 'cook_time' : '4:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionell zum Martinstag oder den Weihnachtsfeiertagen mit einer raffinierten Füllung

Zutaten

- 1 frische Bauerngans, 4 - 4,5 kg schwer
- 1 Gläschen brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroßen Zwiebeln
- 1 Möhre
- 80 g Sellerieknolle
- Gewürze aus: in wenig Beiß
- Pfeffer
- Speisesalz
- 2 Lorbeerblätter
- 2-3 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 600 g Weißbrot ohne Rinde, in groben Würfeln
- 1/4 l Milch
- 80 g Pistazien
- 50 g Steinpilze getrocknet
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 125 g getrocknete Pflaumen
- 2 saure Äpfel
- 1 Bund Petersilie
- 3 Eier

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Steinpilze zunächst 10 - 15 min. in kaltem Wasser einweichen, danach grob hacken, die Pistazien in einem Tropfen Öl anrösten.

Schritt4

Die Zwiebeln, Pilze, angeröstete Pistazien und Petersilie hacken, die Kurpflaumen halbieren, die Äpfel grob würfeln.

Schritt5

Alles zu dem, in warmer Milch eingeweichtem Brot geben.

Schritt6

Die Eiern unterheben, nach und nach zu einer herzhaften Masse verarbeiten.

Schritt7

Die Gans vorbereiten:

Schritt8

Zunächst innen und außen unter fließendem Wasser waschen, ev. Innereien wie Lungen und Sehnen und Fett entfernen; den Hals abschneiden, trocken tupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und etwas Beifuss würzen.

Schritt9

Nunmehr die Füllung in die Gans geben, nicht zu prall füllen.

Schritt10

(Geht beim Braten noch auf) Zu nähen oder mit Zahnstickern zu stecken.

Schritt11

Der Ansatz:

Schritt12

Den Gänsehals in einem ausreichend großen Bräter, (Geht auch in der Saftpfanne des Backofens) kurz anbraten, das Röstgemüse (aus Zwiebeln, Möhren und Sellerie) und die Gewürze dazu geben.

Schritt13

Die Gans, auf den Keulen, obenauf legen, legen. Ca.3 cm hoch mit Wasser aufgießen und in den auf 170° C vorgeheizten Backofen, zunächst für 3 - 4 Stunden schieben.

Schritt14

Zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond begießen.

Schritt15

Danach den Gar-Zustand der Gans prüfen, ev. etwas weiter braten.

Schritt16

In den letzten 20 min, bei voller Oberhitze und zugeschalteter Grillfunktion, knusprig werden lassen.

Schritt17

Heraus nehmen, heiß halten.

Schritt18

Die Soße:

Schritt19

Den Bratensud passieren und zusammen mit dem Gänsefond (unverzichtbar, denn die Gans gibt keine ausreichende Soße her) auf die benötigte Menge reduzieren. Entfetten, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

In portionsgerechte Stücke tranchieren, soll heißen:

Schritt22

Zunächst die Keulen abschneiden, Ober - und Unterkeule trennen. Die Flügel ebenfalls abnehmen, die Brust heraus schneiden und 1 - 2 mal teilen.

Schritt23

Alles recht heiß und knusprig mit der Füllung, auf einer Servierplatte oder feuerfesten Form zu Tisch geben.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** knusprig, lecker, saisonal, traditionell, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/martinsgans-mit-raffinierter-fuellung-das-beeindruckende-prachtstueck/>