

Martiniganserl

Zutaten:

1 Gans, 2 Äpfel, 1 Orange, evtl. 100 g Maroni, Salz, Majoran, 1 Flasche Bier, Honig zum Bepinseln

Zubereitung:

Äpfel und Orangen in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Maroni halbieren oder vierteln und zusammen mit Salz und Majoran gut vermischen. Bei der Gans die Flügelspitzen abschneiden, innen und außen gut würzen die Fülle einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 220°C eine halbe Stunde braten. Immer wieder mit Bier übergießen, danach auf 180°C zurückschalten und mit Wasser ablöschen, ca. 3-4 Std fertig braten.

Tipp: Gegen Ende der Bratenzeit mit Honig bepinseln!

Den Bratensaft abseihen, die Fülle pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen und zusammen gut abschmecken.

Als klassische Beilage passt sehr gut gedünstetes Rotkraut und Serviettenknödel!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!