



Gans mit Pilz-Hack-Füllung

Zutaten

- 15 g Steinpilze (getrocknet)
- 400 ml Wasser
- 5000 g Gans
- 2 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 2 Stängel Majoran
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch, gemischt

Zubereitung

1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (130°C Umluft) vorheizen.
2. Steinpilze nach Packungsangabe in 300 ml Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und hacken.
3. Die Gans (küchenfertig) innen und außen waschen, trocken tupfen, überschüssiges Fett und falls vorhanden den Beutel mit den Innereien entfernen. Mit Wasser einpinseln und mit MAGGI Würzmischung 3 würzen. Mit Holzspießchen die Haut rundherum und zwischen den Keulen einstechen, damit das Fett leichter ablaufen kann. Majoran waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.
4. MAGGI Fix für Hackbraten mit 100 ml Wasser und Hackfleisch sowie Pilzen und Majoran mischen. Die Füllung in die Gans geben und mit Holzspießchen verschließen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Auf einem Rost mit Fettpfanne im Backofen ca. 5 Std. garen. Alle 30 Min. mit dem Bratfett begießen. Ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 220°C erhöhen, damit die Haut der Gans schön knusprig wird. Dazu passt mildes Weinsauerkraut und Kartoffelknödel.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	8 g
Energie	3050 kcal
Fett	273 g
Protein	149 g

⌚ 320 Minuten

⊕ 6 Portionen