

Zutaten

- 5 kg Gans
- 500 g Äpfel
- 400 g Maronen, gegart
- 200 g Brioches
- 50 g Zwiebeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 700 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Sauce zu Geflügel, 2er Pack, ergibt 2 x 250 ml
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (140°C Umluft) vorheizen.
- 2. Gans innen und außen waschen, trocken tupfen, überschüssiges Fett und falls vorhanden den Beutel mit Innereien entfernen. Mit Holzspießen die Haut rundherum und zwischen den Keulen einstechen, damit das Fett leichter ablaufen kann. Mit Wasser einpinseln und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Maronen grob hacken. Brioches ohne Füllung in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- 4. In einem Topf MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara mit 200ml Wasser verrühren, zum Kochen bringen und abkühlen lassen.
- 5. Die Sauce mit den Apfelwürfeln, den Maronen, Zwiebeln und Briochewürfeln mischen. Die Füllung in die Gans geben und mit Holzspießchen verschließen.
- 6. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Auf einem Rost mit Fettpfanne im Backofen ca. 5 Std. garen. Alle 30 Min. mit dem Bratfett begießen. Wenn die Gans zu dunkel wird, die Backofentemperatur reduzieren.
- 7. In einem Topf 500ml Wasser erwärmen. Maggi Sauce zu Geflügel einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 1 Min. kochen. Zur Gans reichen. Dazu passt Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

(L) 29 Minuten

6 Portionen

Kohlenhydrate 57 g Energie 3128 kcal

Fett 265 g

Seite 1 von 2