

Die heimatliche Kochecke!

Gefüllte Gans im Backrohr

Zutaten:

1 Gans
1 Tasse Reis
1 Zwiebel
1 Apfel
Rosinen
Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Die gut geputzte Gans wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit folgender Füllung gefüllt: 1 Tasse Reis gut waschen und vorquellen und unter kaltem Wasser abkühlen lassen, eine feingehackte Zwiebel in etwas Butter hell rösten, Herz, Leber und Magen kleinschneiden und dazugeben sowie geschälte, klein geschnittene Apfelstückchen und ein paar gewaschene Rosinen, Salz, Pfeffer und etwas Zucker.

Die Füllung muß etwas süß sein. Alles gut mischen, abschmecken und damit die Gans füllen, zunähen und in einen Bräter geben, dem man zuunterst 1 große gehackte Zwiebel gelegt hat. 1 Löffel Fett auf die Gans legen, eine Tasse Wasser dazu gießen, zudecken und für 2-3 Stunden in das Backrohr schieben. Es kommt auf das Alter der Gans an. Öfter begießen und wenden. Die Gans muß schön braun und knusprig sein. Nach Bedarf immer etwas kochendes Wasser zugießen. Die Soße im Bräter kann man mit Kartoffelmehl binden. Hierzu Salzkartoffeln oder auch Strudla, verschiedenes Gemüse oder auch einen grünen Salat.

Gerlinde Stiller