

Gänsebraten mit Hackfleisch-Maronen-Füllung

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

für die Gans

1 Gans
500 g Hackfleisch
200 g Maronen
1 Zwiebel
1 saurer Apfel
200 g Gänseleber
Weißbrotwürfel
150 ml Sahne
Majoran

für den Grünkohl

2 kg frischer Grünkohl
1 große Zwiebel
3 EL Gänseschmalz
Bauchspeck
Mettenden oder
Pinkelwürste

Kochanleitung

Die Gans innen und außen salzen und pfeffern. Ein altes Brötchen würfeln, mit Sahne übergießen und einweichen. Die kleingehackte Zwiebel dünsten, die zerkleinerten Maronen und zum Schluss die gehackte Gänseleber dazugeben.

Während die Mischung abkühlt, das Brot mit dem Hackfleisch und den gewürfelten Äpfeln vermengen, Zwiebel-Maronen-Leber-Mischung dazugeben und das Ganze mit frischem Majoran ordentlich durchkneten. Die Masse in die Gans füllen, anschließend vier bis sechs Zahnstocher auf beiden Seiten durch die untere Öffnung der Gans stecken und mit Küchengarn wie bei einem Schnürschuh über Kreuz zubinden.

Dann die Gans in den Ofen schieben. Dort ohne Deckel bei 200 Grad eine Stunde garen. Anschließend mit Wasser übergießen und dann noch einmal eine knappe Stunde im geschlossenen Topf bei 180 Grad braten.

Als erstes die Blätter von den Stängeln entfernen und waschen. Den Grünkohl anschließend in kochendem Wasser kurz blanchieren. Dadurch wird der Kohl bekömmlicher, da er im heißen Wasser seine "Blähstoffe" verliert. Der Geschmack bleibt ebenso erhalten, wie seine wertvollen Inhaltsstoffe und seine Farbe.

Gänsegrieben anbraten, die Grieben herausnehmen und die Zwiebelwürfel im Fett andünsten. Den Kohl dazugeben und mit andünsten. Ein bisschen Wasser auffüllen, salzen und pfeffern. Damit der Kohl einen schönen Geschmack bekommt, zwei Pinkel obenauf legen. Das Ganze mit einem Deckel verschließen und langsam vor sich hin köcheln lassen, bis der Kohl gar ist.

Zubereitungszeit circa 90 Minuten; Garzeit etwa 60 Minuten.