

Plněná husa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jílek



Suroviny

Zutaten für Portionen

6 Scheibe/n Toastbrot

Salz

1 Zwiebel(n), groß

250 g Marone(n), (fertig vakuum)

1 Gans, ca. 5 kg

Pfeffer

Thymian

Leber, Magen, Herz der Gans

1 Apfel, säuerlich

3 Stange/n Staudensellerie

Postup

Zubereitung

Die meist verpackten Innereien der Gans entfernen. Gans auswaschen, salzen. Die Innereien säubern (meistens muss der Magen noch geputzt werden), fein hacken oder im Mixer anpürieren.

Staudenselleriestangen waschen, in feine Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stückchen schneiden. Die Toastbrotsscheiben würfeln. Die Esskastanien aus der Vakuumverpackung nehmen und grob würfeln. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit reichlich Thymian (3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen. Gänseöffnung schließen. Geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladennadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korsett oder Wanderstiefeln und eine Schleife macht. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen, ohne große Fummelei. Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80° weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterartig und bleibt saftig. Wir stellen die Gans ca. 1 Stunde vor dem Schlafengehen in die Röhre, schalten nach 1 Stunde auf Niedrigtemperatur. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man bracht sie nur noch ca. 0,5 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180°.