

Gansl mit Apfelfüllung



Zutaten für 8 Portionen:

1 Stk. Gans (3-5 kg)
3-4 Stk. Äpfel
1 l Apfelsaft
Salz
Pfeffer
3 EL Honig
30 ml Balsamicoessig
30 ml Öl
Majoran
Paprikapulver
Knoblauchgranulat
Thymian
Rosmarin

1. Für den **Gansl mit Apfelfüllung** die Gans von den Innereien befreien, waschen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und ein wenig pfeffern.
2. Honig, Öl, Balsamicoessig, Salz, Paprikapulver, Thymian, Rosmarin, Majoran und ein wenig Apfelsaft zu einer Marinade verrühren und die Gans damit innen und außen bestreichen.
3. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die ganzen Äpfel in die Gans füllen. Auf niedriger Stufe (ca. 150° C) mehrere Stunden im Backrohr garen, dabei die Gans mehrmals wenden und mit Apfelsaft begießen. Man rechnet mindestens eine Stunde Garzeit pro kg Gewicht.
4. Danach das Fett vom Bratensaft abschöpfen und zur Gans servieren oder nach Belieben eindicken.
5. Zum **Gansl mit Apfelfüllung** passen Rotkraut und Kartoffelknödel oder Kartoffelpüree und Gemüse.

Tipp:

Dieser **Gansl** schmeckt nicht nur zu Martini.