

# 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.