

Gefüllte Weihnachtsgans



Zutaten für 4 Portionen:

1 Gans (ca. 5 kg schwer)
Salz
Pfeffer
50 g Honig
100 g Crème fraîche

Für die Füllung:

20 g Germ
75 ml Milch (lauwarm)
100 g Butter (flüssig)
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 Eier
1 Dotter
300 g Mehl
50 g Rosinen
50 g Feigen (getrocknet)
50 g Dörrzwetschken
75 g Maroni (gekocht)

1. Für die **gefüllte Weihnachtsgans** zunächst die Germ in der Milch auflösen. Mit den restlichen Zutaten, außer den Rosinen, Feigen, Dörrzwetschken und Maronis, verkneten. Den Teig ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Einen Bräter mit der Suppe füllen. Die Dörrfrüchte und Maroni fein hacken. In den Teig einkneten.
3. Die Gans waschen und abtrocknen. Flügel und das Fett innen wegschneiden. Salzen und pfeffern. Den Teig in die Gans füllen und zubinden. In den Bräter legen und für ungefähr 3 bis 4 Stunden im Backrohr braten. Dazwischen immer wieder wenden und mit Suppe begießen.
4. Vor dem Servieren die Haut der Gans mit Honig bestreichen und unter dem Backrohrgrill knusprig werden lassen.
5. Den Bratensaft etwas einkochen lassen und mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer verfeinern.
6. Die **gefüllte Weihnachtsgans** mit der Bratensauce servieren.

Tipp:

Für die **gefüllte Weihnachtsgans** können Sie natürlich auch anderes Dörrobst nach Wahl verwenden.

Dazu passt Gemüse, wie zum Beispiel Kohlsprossen oder Rotkraut.