

Gefülltes Martinigansl



1 Gans (ca. 3kg)
Salz
3 Semmeln (altbacken)
1/4 l Milch
1 EL Butter
1/4 kg Gänseleber
10 Stk. Maroni (weich gekocht)
3 Eier
Pfeffer (aus der Mühle)
1 EL Majoran (gestrichen voll)
1 TL Beifuß (gemahlen)
Mehl (zum Stauben)
Geflügelsuppe (zum Aufgießen)

Die geputzte, gereinigte, von Kopf, Hals, Füßen, Flügelspitzen und Fettpölstern gereinigte Gans innen leicht salzen. Die Gans beiseite stellen und die Fülle zubereiten. Die in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmeln durch ein Sieb passieren und in der Butter leicht andünsten. Die Leber durch den Fleischwolf drehen. Die weich gekochten Maroni klein schneiden und mit den Eiern, etwas Salz, den Semmeln und der Leber vermengen. Ist die Fülle zu wenig kompakt, Semmelanteil erhöhen. Die Gans füllen und zunähen. Rundum mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen. Eine große Bratenpfanne etwa einen Finger hoch mit heißem Wasser füllen, Gans mit der Brust nach unten einlegen und eine gute Viertelstunde bei 220 °C Farbe nehmen lassen. Dann die Hitze allmählich stufenweise auf 160 °C reduzieren. Die Gans danach unter regelmäßigem Begießen mit dem eigenen Saft je nach Größe entsprechend lang (etwa 35 Minuten pro Kilo) braten. Gans nach der halben Bratzeit wenden. Sobald sie durch ist, wird sie in vier Teile tranchiert, die bei hoher Hitze (220 bis 250 °C) oder unter dem Grill noch weitere fünf bis zehn Minuten gebraten werden, bis die Haut knusprig, aber nicht zu dunkel ist. (Fülle inzwischen warm stellen.) Vor dem Servieren den entfetteten Bratenrückstand mit etwas Mehl stauben, mit Geflügelsuppe aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Die Gänsestücke rund um die Fülle anrichten und die Sauce extra servieren. Dazu passt mit einem Gläschen burgenländischen Süßwein verfeinertes Weinkraut.