

# Martinigansl



## Zutaten für 4 Portionen:

1 Gans (küchenfertig, 4-5 kg)

### Für die Füllung:

500 g Toastbrot (entrindet)  
2 Äpfel (säuerlich, z.B. Boskop)  
1 Zwiebel  
1 TL Majoran  
2 Karotte  
1 EL Honig  
2 EL Butter  
125 ml Obers  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskatwürze

### Zum Braten:

1 EL Honig  
250 ml Orangensaft

1. Gans innen und außen mit kaltem Leitungswasser abbrausen und anschließend trocken reiben. Innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Zur Vorbereitung der **Fülle** Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Äpfel von der Schale befreien, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel kleinschneiden.
3. Die Karotten schälen und in ca. 5 mm Würfel kleinschneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls feinwürfelig kleinschneiden.
4. In einer Bratpfanne Butter zergehen lassen. Zwiebel, Karotten und Äpfel kurz anschwitzen, mit Honig und Majoran würzen. Die Masse unter die Brotwürfel vermengen, mit den Eiern und dem Obers mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatwürze würzen.
5. Die Gans mit der Brotmasse füllen, mit Küchengarn oder Holzspießen verschließen.
6. Gans in eine Bratpfanne setzen und etwa 2 cm hoch Leitungswasser zugießen. Die Gans ca. 1 Stunde im auf 170 °C aufgeheizten Rohr auf der Brustseite brutzeln. Später die Gans auf die andere Seite drehen und weitere 3 Stunden braten. Zwischendurch mehrmals mit dem Bratensaft begießen.
7. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit Honig und Orangensaft mischen und die Gans damit einpinseln. Die Hitze auf 220 °C erhöhen und die Gans noch so lange übergrillen, bis eine schöne braune Kruste entsteht.
8. Das Martinigansl tranchieren und mit Erdäpfeln und Karottengemüse servieren.