

Hausmühle

Biobetrieb im Waldviertel



Bio-Weidegans

Gans
natürlich
LEBEN

Gans natürlich

mit fruchtiger Füllung

Zutaten für 8 Personen:

*1 frische Gans (ca. 4,5kg),
Salz, Pfeffer, Piment, 4 kleine
säuerliche Äpfel, 1 Bund Suppengrün,
1 Zwiebel, 4 Karotten, 4-6 Stiele
Majoran oder Beifuß, 5 Lorbeerblätter,
Brühe zum Aufgießen*

Zubereitung:

***1** Gans waschen, trocken tupfen,
innen und außen mit Salz, Pfeffer,
Piment und Majoran einreiben.*

*Backofen auf 180 Grad
(Umluft 160) vorheizen.*

***2** Äpfel waschen, entkernen und klein
schneiden. Gemüse putzen, waschen,
klein schneiden. Äpfel, Hälfte Gemüse
und Gewürze mischen.*

Gans damit füllen.

***3** Das restliche Gemüse in einem
Bräter verteilen. Die Gans darauflegen,
mit Salz, Pfeffer, Piment würzen. Mit
Brühe aufgießen. Orangenscheiben
zugeben. Unter öfterem Aufgießen die
Gans 4-5 Stunden garen.*

***4** 20min vor Garzeitende mit einer
Mischung aus 2TL Honig, Saft einer
halben Orange und etwas Bratensaft
die Gans bestreichen. Dazu passen
Waldviertler Knödel.*

Guten Appetit!



Fam. Steininger

☎ 02875/88080

A-3912 Grafenschlag

www.hausmuehle.at