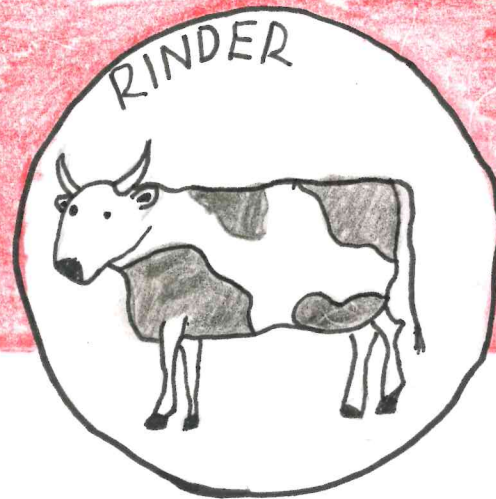


Auf dem Land - Ernst Jandl



Martinigansl Rezept

Zutaten:

3-5kg Gans, Herz und Leber (gehackt) -
Salz und Pfeffer - 1 TL Majoran + 1 TP Beifuß -
250g Speck (gehackt) - 600g Apfel (gehackt) - 1 Zwiebel
(gehackt) - 2 TL Petersilie - 1 TL Thymian - 100g Weißbrot -
2 Eier - Schale 1 Zitrone -

Methode:

- ① Backofen auf 350°f erhitzen.
- ② Gans waschen.
- ③ Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß mischen.
- ④ Dann großzügig über die Gans verteilen, innen und außen.
- ⑤ In einem großen Schüssel Gänseherz, Leber, Apfel, Zwiebel, Speck, Brot, Eier, Zitrone, Petersilie und Thymian vermischen.
- ⑥ Füllen Sie die Mischung in die Gans.
- ⑦ Gänsebrust mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und 1 Stunde ^{Braten}.
- ⑧ Dann die Gänsebrust nach oben wenden und weitere 2 Stunden braten.
- ⑨ Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.
- ⑩ Mit geröstetem Gemüse und Soße servieren.

Vegetarische Option:

- ① Einen Großen Butternusskürbis entkernen.
- ② Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß Würzen.
- ③ Mit gehacktem Apfel, Zwiebel und 400g Tofu füllen.
- ④ 90 Minuten braten.

Glücklich
Essen!!!



GENIESSEN!!! 😊

