



# Wildgans mit Für 4 Personen Apfel-Maronen-Füllung

- 200 g Wurzelbrot
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Boskoop-Äpfel
- 200 g gekochte Maronen
- je 1 Stängel Salbei
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Butter
- 50 ml Apfelsaft
- 350 ml Wildgeflügelbrühe
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 küchenfertige Wildgans (ca. 3 kg)

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Brot in Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und circa 5 Minuten im Backofen rösten. Die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Sellerie putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Maronen mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel- und Apfelwürfel, Selleriescheiben und zerdrückte Maronen darin anbraten. Brotwürfel und Kräuter zugeben und mit Apfelsaft sowie 150 ml Wildgeflü-

gelbrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

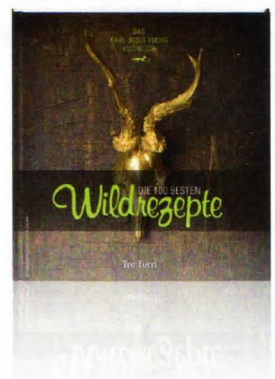
Die Gans innen mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung hineingeben und mit Küchengarn zubinden. Die Keulen ebenfalls zusammenbinden und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

In einen Bräter geben, im Backofen rund 2 ½ Stunden braten und dabei regelmäßig mit restlicher Brühe und Bratfett übergießen. Die Temperatur auf 220 °C erhöhen und die Gans weitere 20 Minuten braun und knusprig braten.

### Info:

Geflügel sollte während des Garens immer wieder in regelmäßigen Abständen mit Brühe oder Bratsaft übergossen werden. So bleibt es schön saftig. Für das Garen im Backofen gibt es eine Faustregel: pro Kilogramm eine Stunde Garzeit.

## Die hundert besten Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs.

Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €.

Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag,

Bestell-Hotline (Ortstarif): (0049) 02604 978-777,

kundenservice.shop@paulparey.de