Martinigansl mit Semmelfülle

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Ofengerichte, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Gans (küchenfertig)
Salz
Pfeffer
Majoran
250 g Semmelwürfel
4 Eier
1/2 L Milch
Petersilie
Muskatnuß

Zubereitung

Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben.
Mit der erwärmten Milch, den Eiern und der gehackten Petersilie gut verrühren.
Mit Salz und geriebener Muskatnuß würzen.
Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
Mit der Semmelfülle füllen.
Die Öffnung mit Küchengarn verschließen.
Am Bauch liegend in einen Bräter (Römertopf) geben und zudecken.
Bei 125 Grad zwei Stunden langsam braten.
Dann den Deckel entfernen, und die Gans noch etwas eine halbe Stunde weiterbraten.
Ganz am Ende die Temperatur auf 250° C erhöhen und die Gans fünf Minuten lang Farbe nehmen lassen.
Dazu paßt herrlich Rotkraut!