

Kober Hof

Füllung für Gans - vier besondere Braten-Füllungen

So ein knuspriger Gänsebraten wird erst durch die Füllung aus Obst, Gewürzen und Nüssen richtig lecker.

Für mehr Abwechslung haben wir vier besondere Mischungen zusammengestellt – von klassisch bis orientalisch.

Jede Füllung für Gans reicht für eine Gans 4 - 5 Kilogramm.

Geflügel / Wildgeflügel nicht prall füllen, damit die Füllung beim Braten quellen kann.

Klassische Füllung für Gans

Zutaten:

20g	getrocknete Steinpilze	1 EL	Öl
6	Scheiben Toastbrot	1 Bund	Petersilie
200g	Champignons	150g	Walnusskerne
Salz & Pfeffer			

Zubereitung:

Steinpilze in 250 ml Wasser einweichen. Abtropfen lassen, Fond dabei auffangen. Toastbrot würfeln. Steinpilze und Champignons in Stücke schneiden, im Öl anbraten. Petersilie und Walnusskerne hacken. Alles mischen. Salzen und pfeffern.

Französische Füllung für Gans

Zutaten:

750g	Äpfel (Boskop oder Cox Orange)	1	Glas Maronen (360g)
2	Schalotten	2-3	Stiele Beifuß
1	Bund Majoran	Salz & weißer Pfeffer	

Zubereitung:

Äpfel halbieren, entkernen, grob würfeln. Schalotten fein würfeln. Die Blätter von Majoran und Beifuß fein hacken. Vorbereitete Zutaten mit den Maronen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Italienische Füllung für Gans

Zutaten:

150g	Polenta (Maisgrieß)	2-3	Stiele Salbei
600ml	heiße Gemüsebrühe	2	Knoblauchzehen
50g	Pinienkerne	75g	getrocknete Tomaten
schwarzer Pfeffer			

Zubereitung:

Polenta in Gemüsebrühe ca. 10 Minuten quellen lassen. Pinienkerne goldgelb rösten. Salbei fein hacken. Knoblauchzehen hacken. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten gut mischen und mit Pfeffer würzen.

Orientaische Füllung für Gans

Zutaten:

2	Orangen	3-4	Sternanis
4	Feigen	1	Zimtstange
1	Granatapfel	1 EL	Mandeln
200g	getrocknete Datteln		

Zubereitung:

Orangen in feine Scheiben schneiden. Feigen vierteln. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Getrocknete Datteln in Stücke schneiden. Mandeln hacken. Alles mischen, mit Zimt und Sternanis würzen.