

Zutaten (für 4 - 6 Personen)

1 große Gans
Salz, Pfeffer
Beifuß

Für die Füllung:

Backpflaumen eingeweicht und entsteint
300 g Apfel
2 EL Zucker
3 Scheiben Schwarzbrot gerieben
50 g Speck gewürfelt
Speisestärke
flüssiger Honig
Bier

Zubereitung

Die bratfertige Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben.

Backpflaumen, Äpfel, Zucker, Brot und Speck mischen und die Gans damit füllen und anschließend zunähen. Etwas Wasser in den Bräter gießen, die Gans in den Bräter legen und im Ofen braten.

Im Backofen bei 180 °C ca. 3 – 3,5 Stunden garen.

Ab und zu mit dem Bratenfond begießen und die Gans drehen. Ist die Gans fast gar, Honig mit Bier vermischen und die Gans damit einpinseln.

Fertig braten. Herausnehmen, aus dem Fond wie gewohnt die Soße herstellen, die Gans teilen und die Füllung rundherum anrichten.

