Rezept

Gans mit exotischer Pilzfüllung

Ein Rezept von Gans mit exotischer Pilzfüllung, am 28.04.2024

Zutaten

2	altbackene Brötchen
250 g	Egerlinge oder Champignons
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	rote Chilischote
	1/4 Bund Koriandergrün
	Salz
1	fleischige Gans (etwa 4 1/2 kg)
	1/8 l lauwarme Milch
2 EL	Butter
1	Limette
1 Stück	Ingwer (2 cm)
2	Eier
	Pfeffer
	Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen klein würfeln, mit der Milch mischen, 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Pilze mit Küchenpapier sauber reiben und von den Stielenden befreien. Pilze in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Butter in einer Pfanne unter Rühren 3-4 Min. braten. In eine Schüssel füllen.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Chilischote waschen und vom Stielansatz befreien, mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Koriander waschen und trockenschütteln, Blättchen ebenfalls fein schneiden.

4. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Brot ausdrücken und mit den Zwiebelringen, der Limettenschale, Chili, Ingwer, Koriander und den Eiern zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig durchkneten.

5. Die Gans innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Füllung im Bauch der Gans verteilen und die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen.

6. Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen, 3/8 l heißes Wasser angießen. Gans in den Ofen (unten, Umluft 150°) schieben und 1 Std. braten. Gans wenden und weitere 3 Std. braten. Dabei immer wieder mit Bratflüssigkeit begießen und bei Bedarf noch etwas heißes Wasser nachgießen.

7. Gans aus dem Ofen nehmen, die Füllung aus der Gans entfernen und in den Backofen (unten) stellen. Gans in Stücke schneiden, mit der Haut nach oben auf den Rost legen und kurz unter den heißen Grillschlangen knusprig werden lassen.

---

8. Inzwischen die Sauce in einen Topf umschütten und entfetten. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Gans servieren.