

## Festtags- Gans mit Hefeteig- Füllung

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit. ca.  
30 Minuten + 3-4  
Stunden Garzeit

100 g flüssige Butter  
1 EL Zucker  
1TL Salz  
1 Ei  
1Eigelb  
20 g Hefe  
75 ml lauwarme Milch  
300 g Mehl  
50 g Rosinen  
150 g gemischtes  
Dörrobst (Aprikosen,  
Pflaumen, Äpfel,  
Feigen, etc.)

1 Bio- Gans, ca. 5 kg  
schwer  
Salz, Pfeffer  
400 ml kräftige  
Geflügelbrühe  
Salz, Pfeffer  
50 g Zuckerrübensirup  
100 g Crème fraiche

Butter mit Zucker, Salz, Ei und Eigelb  
verrühren. Hefe in lauwarmer Milch  
auflösen und mit Mehl und der Butter-  
Mischung zu einem glatten, geschmeidigen  
Teig verkneten.

diesen zugedeckt etwa. 30 Minuten ruhen  
lassen. Inzwischen Dörrobst klein  
würfeln.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Dörrobstwürfel mit Rosinen unter den  
Hefeteig kneten, diesen zu einer  
länglichen Rolle von etwa 8 cm  
Durchmesser formen. Gans innen und außen  
abbrausen, trocken tupfen. Flügel  
abtrennen, inneres Fettgewebe entfernen.  
Gans mit Salz und Pfeffer würzen, dann  
mit dem Hefeteig füllen. Öffnung mithilfe  
von Holzspießen und Küchengarn sorgfältig  
verschließen, sodass später keine Füllung  
herausquellen kann.

Die gefüllte Gans in einen Bräter mit

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

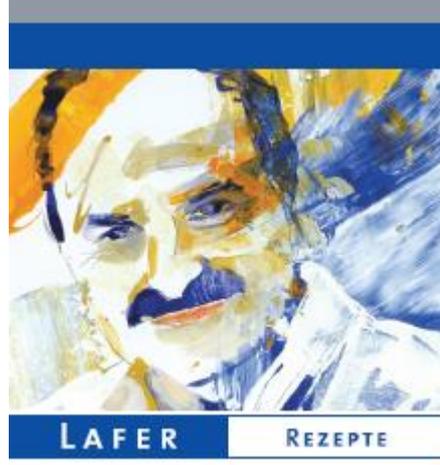
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldenthal  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldenthal · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



Brühe legen und 3-4 Stunden in den Ofen schieben.

Währenddessen die Gans 1 bis 2 mal wenden. Dabei gelegentlich mit Brühe übergießen.

Gans mit Zuckerrübensirup einstreichen, Backofen grill einschalten.

Die Haut unter dem Grill langsam goldbraun und knusprig werden lassen.

5. Gans aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Karkasse aufschneiden, Hefefüllung herausnehmen und in dicke Scheiben schneiden. Den Bratensaft entfetten, etwas einkochen lassen, mit Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

[www.johannlafer.de](http://www.johannlafer.de) · e-mail: [tabledor@johannlafer.de](mailto:tabledor@johannlafer.de)

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR