

# Weihnachtsgans

Hauptgang (Zutaten für 8 Portionen)

## Zutaten

1 Stk	Gans (ca. 3 kg)
1 Stg	Lauch
500 g	Hackfleisch
5 EL	Paniermehl
250 g	Speisequark
1 TL	Majoran
1 TL	Oregano
4 EL	Würzmischung
2 Stk	Rouladennadeln
1 Stk	Küchengarn
5 EL	Sonnenblumenöl
1 Tasse	Wasser
2 Stk	Äpfel, groß, säuerlich
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zutaten für Sauce

50 g	Cashewkerne
1 Stk	Ingwer (ca. 2 cm)
1 Stk	Zimt
1 EL	Mehl
1 Stk	Apfel
1 Schuss	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Danach die Gans (küchenfertig) innen und aussen waschen, trocken tupfen. Nun die Gans gut innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. Das Hackfleisch mit Paniermehl, Speisequark, Majoran, Oregano, Cashewkerne (ganz) und einer Würzmischung in eine Schüssel geben, Apfelwürfel und Lauch zufügen und vermengen.
4. Die Gans damit füllen und mit Rouladennadeln die Bauchöffnung verschliessen. Die Flügel auf der Bauchseite mit einem Küchengarn zusammenbinden, damit sie beim Braten nicht verbrennen.
5. Das Sonnenblumenöl mit einer Würzmischung verrühren und die Gans damit von allen Seiten einstreichen. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf einen Bratrost legen. Auf die Fettpfanne Wasser giessen und unter den Bratrost schieben. Die Gans ca. 4 Stunden bei 200°C braten.



