

# Gefüllte Weidegans

## Zutaten:

1 Weidegans  
Salz, Pfeffer  
Majoran, Thymian, Rosmarin  
Estragon (zum Würzen)

## Semmel-Apfelfülle:

3 Semmeln  
3 säuerliche Äpfel  
3 Eier  
1 große Zwiebel  
4 EL Rapsöl  
1 Bund Petersilie  
Milch (nach Bedarf)

## Apfel-Dörrpflaumen-Fülle:

1 kg Äpfel  
200 g Dörrzwetschken  
70 g Mandeln  
70 g Semmelbrösel  
Saft von ½ Zitrone  
1 Ei  
1 Prise Salz

## Zubereitung

### Semmel-Apfel-Fülle:

Die gehackte Zwiebel in heißem Öl goldgelb rösten, die Petersilie fein hacken und die Äpfel schälen und achteln.  
Die Semmeln in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln, den Eiern, dem Salz, dem Pfeffer und der Milch zu einer nicht zu festen Fülle vermengen.

### Apfel-Dörrpflaumen-Fülle:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dörrzwetschken und Mandeln grob hacken und mit den Apfelstücken vermengen. Semmelbrösel, Zitronensaft und Ei beifügen, alles gut vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Gans salzen, pfeffern, mit Majoran und den übrigen Gewürzen innen und außen einreiben und mit der entsprechenden Fülle füllen. Die Hals und Bauchöffnung mit Küchenspagat vernähen und im Rohr ca. 3 Stunden braten. Die Gans während des Bratens leicht anstecken, damit das Fett ausfließen kann.

Dazu empfehlen wir: Jungwein, Weißer Burgunder

*Guten Appetit und viel Spaß beim Genießen wünscht Der WEINPHILOSOPH*