

Gans mit Muhme Hannas Füllung

Zutaten:

- ✿ Butter
- ✿ 1 Zwiebel
- ✿ 250 g Champignons (auch Steinpilze, Pfifferlinge o.ä.)
- ✿ ½ Sellerieknolle
- ✿ 1 Tasse Reis
- ✿ Salbei, Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer.

- ✿ **1 Gans**, Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Reis kochen und beiseitestellen. Zwiebeln kleinschneiden, ebenso die Sellerieknolle. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Essl. Butter auslassen, Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze dazugeben, ebenso die Selleriewürfel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf anbraten. Kräuter (Salbei etc.) zugeben. Bei sanfter Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Vom Feuer nehmen, den Reis unterheben und nachwürzen.

Die Füllung in die Gans geben – ist die Füllung schwach gewürzt, Gans innen würzen. Ist die Füllung kräftig gewürzt, Gans innen nicht würzen.

Öffnungen der Gans verschließen. Gans außen mit gewürztem Öl einstreichen, in den Ofen schieben und bei 165 Grad (Umluft) gar braten.

Zum Schluss noch einmal mit großer Hitze die Haut kross werden lassen.