



Gänsebratenfüllung mit Maronen und Calvados

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Leckere Füllung zur festlichen Weihnachtsgans

Zutaten

- 100 g Toastbrot, gerieben, ohne Rinde
- 250 g gegarte Maronen aus dem Supermarkt
- 2 mittegroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 saure Äpfel, z. B. Boskop in groben Würfeln
- 2 cl Calvados
- 1 Orange, grob gewürfelt
- 1 Zweig Thymian, gezupft, gehackt
- Etwas getrockneten Beifuß, gerebelt (Gänsekraut)
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und die Maronen und Apfelwürfel dazu geben. Etwas schoren lassen, mit Thymian und Beifuß würzen. Abkühlen lassen, das geriebene Toastbrot, den Calvados und die Orangenwürfel dazu geben, salzen, pfeffern, mengen. Die vorbereitete Gans auch innen mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung hinein geben.

Schritt2

Nach dem Bratprozess, jeweils 1 El der Füllung heraus nehmen und auf vorgewärmten Tellern aufteilen, portionieren.

Schritt3

Die knusprige Gans darüber anrichten, die Soße angießen oder extra reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** äpfel, calvados, füllung, maronen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaensebratenfuellung-mit-maronen-und-calvados/>