

## **Weihnachtsgans**

Heinrich Wächter, Berufsschullehrer und Vorsitzender des Köche-Clubs, verrät sein Lieblingsrezept zum Gänsebraten:

Eine küchenfertige Gans (etwa 3,5 Kilogramm) innen und außen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Für die Füllung 600 Gramm frische Maronen klein hacken, 300 g Äpfel würfeln, ein altbackenes Brötchen würfeln, Herz und Leber klein schneiden und in der Pfanne mit 30 g Butter kurz anbraten, ein Esslöffel Schalotten fein würfeln, dazu vier Esslöffel Wasser, vier Esslöffel Weißweinessig.

Die Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Petersilie, Thymian, Majoran und Beifuß) klein gehackt würzen.

Die Gans füllen und die Bauchhöhle zunähen oder mit Zahnstochern verschließen.

Nun die Gans mit 50 g Butter bepinseln, kurz anbraten und bei 180 bis 200 Grad zweieinhalb bis drei Stunden fertigbraten. Zwischendurch die Gans mit einem Achtel-Liter Bier, darin ein Teelöffel Salz, bestreichen. Dadurch wird die Haut schön knusprig.

Guten Appetit!