

MEIERHOF



RASSFELD

Martini-Gans

Zutaten

1	frische Meierhof Weide-Gans
2	Äpfel
2	Orangen
1 EL	Thymian
1 EL	Majoran
1 TL	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl
120 g	Honig
1 Fl.	Land-Bier
1 Bund	Thymian

Zubereitung

Für die Martinigans zuerst den Backofen auf 220°C vorheizen. Äpfel und Orangen achteln, mit den Gewürzen gut vermischen. Die Gans waschen und damit füllen. Auch von außen gut mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einreiben und in einen großen eingefetteten Bräter setzen. Den Bund frischen Thymian hinzugeben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 min braten. Dabei die Gans mehrmals mit Honig bepinseln und mit Bier übergießen. Danach auf 180°C zurückschalten, mit etwas Wasser ablöschen und die Gans für rund 2 Stunden im Rohr fertig braten.

In der Zwischenzeit können Sie die Beilagen zubereiten.

Die knusprig gebratene Gans zerteilen und servieren. Wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Apfel-Rotkohl, die Kartoffel-Knödeln und einen Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282