

12.11.2009

Rezept

Italienische Gillbach-Gans

Zutaten:

600 g Salsicchi (ital. Bratwurst), aus der Pelle genommen
300 g Rinderhack
1 Karotte, in feine Würfel geschnitten
½ Stange Lauch, in feine Würfel geschnitten
200g Ciabattabrot vom Vortag, in 2cm dicke Würfel geschnitten
100g ausgelassenes Gänsefett
1 Ei
200 getrocknete Tomaten (gewürfelt)
nach Geschmack:

Salbei, Rosmarin und Thymian
200g weiße Bohnen aus der Dose, ohne Saft
ein kleiner Strauch Beifuß

Zum Lackieren:
100 ml Olivenöl
3 Tonkabohnen erhitzen
150 ml Balsamico auf 50 ml reduziert

Zubereitung:

Die Gans wird gewaschen und trocken getupft. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprika, Zimt, Rosmarin, Thymian, Zitronen- und Orangenschale gewürzt und mit der Fleischmasse gefüllt.

Bei ca. 80 Grad ca. 3,5 Stunden gegart, anschließend bei 160 Grad lackiert und knusprig gebraten.