

Weihnachtsgans mit Alpkäsefüllung

Zeit: 240 Minuten **Schwierigkeit:** fortgeschritten



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Gans, ca. 3,5 kg, bratfertig
- **100 g** Butter
- **120 g** Zwiebeln, fein gewürfelt
- **200 g** Sellerie, fein gewürfelt
- **500 g** Laugenstangen, ohne Salz, gewürfelt 1 x 1 cm
- **250 ml** Milch
- **3 - 4 Eier**
- **250 g** [Alma Alpkäse 6 - 9 Monate](#), gewürfelt 1 x 1 cm
- **150 g** Äpfel, entkernt und gewürfelt, 1 x 1 cm
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Muskat, gemahlen

- Majoran, getrocknet

Zubereitung

1. Zwiebel- und Selleriewürfel in Butter langsam weich dünsten und über den Laugenstangenwürfeln verteilen. Den Backofen auf 180 – 200 °C vorheizen. Milch und Eier verrühren, über die Laugenstangenmasse gießen und locker mischen. Alma Alpkäsewürfel, Apfelwürfel und Petersilie unter die Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Gans innen und außen salzen und die Bauchöffnung mit Majoran kräftig einreiben. Mit der Laugenstangenmasse füllen und mit einem Bindefaden gut vernähen. In einer passenden Bratpfanne fingerhoch Wasser eingießen und die Gans mit der Brustseite nach unten einlegen, in den Backofen schieben, öfters übergießen und nach der halben Bratzeit wenden. Am Ende der Garzeit sollte die Flüssigkeit verdampft sein und die Haut braun und knusprig. Die Gans vorsichtig aus der Pfanne heben und den Bindefaden entfernen.
3. Das Fett aus der Pfanne gießen und mit Wasser ablöschen. Den Bratsatz lösen und die Flüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und anschließend passieren. Brust und Keulen auslösen. Die Gans mit einer Geflügelschere halbieren und die Fülle in Scheiben schneiden. Mit Blaukraut und Sauce anrichten.

Alma wünscht einen guten Appetit!