

Deftige Füllung

Zutaten für eine Gans:

- 200 g Lauchzwiebeln
- 200 g Champignons
- 2 Laugenbrötchen
- 150 g Frühstücksspeck
- 30 g getrocknete Steinpilze
- 3 Stiele Beifuß
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen, eventuell mit einer Bürste säubern und halbieren. Brötchen in grobe Würfel schneiden und auch den Speck in feine Stücke zerteilen.
2. Vorbereitete Zutaten zusammen mit Steinpilzen und dem Beifuß für die Füllung in einer Schüssel vermengen. Anschließend die Gans damit befüllen.