

Klassische Füllung 2.0

Zutaten für eine Gans

- 400 g Maronen
- 3 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Bund Majoran
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Maronen putzen und kreuzweise Schale einschneiden. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten rösten.
2. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Hälften grob würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Majoran waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Die gerösteten Maronen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und Schale entfernen. Alle Zutaten für die Füllung vermengen, und in die Gans füllen.