



GEFÜLLTE MARTINIGANS



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

1	Gans [3,5 kg]
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
2	Ei(er)
200 g	Maroni, gegart
300 g	Brioche, gewürfelt
200 g	Äpfel, klein gewürfelt
100 g	Gänseleber
	Salz und Pfeffer
	Majoran
	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel sowie Gänseleber beimengen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Gans füllen, gut vernähen und bei mittlerer Hitze je nach Größe 2-3 Stunden im Backofen braten.