



GEFÜLLTE WEIHNACHTSGANS



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Gans [3,5 kg]

2 Ei(er)

200 g Maroni, gegart

300 Brioche

200 g Äpfel, klein gewürfelt

Salz

Pfeffer

Majoran

Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Kastanien, Brioche- und Apfelwürfel 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.