



GEFÜLLTE MARTINIGANS



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

1 Oca [3,5 kg]

250 g QimiQ Classic,

2 Uovo (Uova)

200 g Castagni, cotti

300 g Brioche,

200 g Mele,

100 g Fegato d'oca

Sale i pepe

Maggiorana

Prezzemolo,

PREPARAZIONE

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.