



## Gefüllte Weihnachtsgans

### Zutaten Pasta

- 3.5kg Gans
- 1 rote Karotte
- 500ml Milch
- 1 Laib altes Brot
- 1 Frühlingszwiebel
- 100g Nüsse
- 4 EL süsser Senf
- 1 Prise Fleur de sel
- 1 grosser Champignon

### Beilage

- 1 Rotkraut
- 80g Butter
- 1 Karotte
- 3 Zehen Knoblauch

### Zubereitung

Die bereits geschälte rote Karotte mit dem Sparschäler in Streifen schälen und in eine Schüssel geben. Milch aufwärmen, Brot in kleine Stücke schneiden und mit 2 EL Senf zu den Karotten in die Schüssel geben und mit Fleur de sel salzen. Nüsse klein hacken, Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden und beides zu den anderen Zutaten hinzufügen. Die warme Milch über die ganze Masse geben und mit den Händen kneten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Masse in die Gans stopfen, bis sie gefüllt ist und mit einem grossen Champignon verschliessen. Gans auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem restlichen Senf einreiben. Die beiden Beine mit einer Schnur zusammen binden und für 2 Stunden bei 200 Grad braten.

Für die Beilage: Rotkraut in dünne Scheiben schneiden, Knoblauchzehen flachdrücken und mit der Schale in die Pfanne geben. Karotte in Stücke schneiden und hinzufügen, Salz darüber geben und die Butter zu den anderen Zutaten dazugeben. Bei niedriger Temperatur die Pfanne zugedeckt für 2 Stunden auf dem Herd lassen. Beilage mit der Gans auf einem Teller anrichten. Buon Appetito!