

# KASTANIENFÜLLUNG

## ZUTATEN

- 100 g Weissbrot, in Stücke geschnitten
- 1 dl Geflügelbouillon
- 700 g Kastanien, vorgekocht, fein hacken
- 500 g Kalbsbrät
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 3 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Beifuss
- Majoran

## ZUBEREITUNG

- 1 • Das Brot in der Bouillon einweichen.
- 2 • Kastanien klein schneiden, das Brot gut ausdrücken und mit den Fingern etwas zerkleinern, dann mit den Kastanien und dem Kalbsbrät mischen.
- 3 • Die Schalotten in Butter andünsten, Champignons zufügen, ebenfalls mitdünsten, leicht auskühlen lassen und erst dann unter die Teigmasse arbeiten.
- 4 • Masse mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. Die Füllung in den Bauch der Gans füllen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen.