

# Arrosto Ripiena – Gefüllte Gans auf italienische Art



## Weinempfehlung:

[Barbera d'Alba Superiore Oddero](#)

## Zutaten:

- eine küchenfertige Jungmastgans (ca. 3 kg). Lassen Sie sich auch die Innereien geben.
- 300g Salsiccia
- 1 Trüffel (lassen Sie sich beraten)
- 150 g entsteinte Oliven
- reichlich Olivenöl
- Salz
- frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer (Pondicherry)
- Küchengarn und Küchennadel

## Zubereitung:

1. Die Innereien der Gans sorgfältig säubern und dann fein hacken.
2. Die Salsicce enthäuten und deren Brät mit den Oliven grob hacken.
3. Die Trüffel putzen und klein hacken.
4. All dies gut vermengen und die Gans damit füllen.
5. Mit Küchengarn Hals- und Bauchöffnung zunähen.
6. Die Gans mit Küchengarn binden (dressieren), salzen und pfeffern.
7. In einem Schmortopf mit reichlich Olivenöl im Ofen bei ca. 180-200 °C für 3 Stunden garen. Wichtig: Die Gans darf nie austrocknen – also immer wieder mit dem eigenen Sud oder ein wenig Wasser übergießen.
8. In der letzten halben Stunde kann die Temperatur nochmals hochgedreht werden, damit die Haut schön kross wird.

Dazu werden in Italien gerne Rosmarinkartoffeln serviert.