



Pečená husa s nádivkou

Gebraden gevulde gans

1 gans
gemalen karwij
een beetje water
zout en peper

150 gr. paneermeel
150 gr. ganzenlever
2 eieren
1 wortel
1 peterseliewortel
2 sjalotten
een beetje olie
½ tl. rozemarijn
zout en peper

Eerst maken we de vulling. Verwarm een scheutje olie in een pan en bak er de gesnipperde sjalotten glazig in. Snij de lever, de wortel en de peterseliewortel klein en bak ze heel eventjes mee. Het vuur mag nu uit. Meng er het paneermeel door zodat het dikker wordt en breng het op smaak met rozemarijn, zout en peper. Als het allemaal is afgekoeld meng je er de eieren door.

Maak de gans schoon, was het beest en dep het goed droog. Kruid de vogel van binnen en buiten met zout, peper en gemalen karwij. Vul de gans met de vulling en naai de buikholte dicht met keukengaren. Leg de gans met de borst naar beneden in een grote gietijzeren pan. Giet er een scheut water bij en dek de pan af met het deksel. Geen braadpan met deksel die groot genoeg is? Neem dan een braadslee en dek hem af met een dubbele laag aluminiumfolie.

Zet de gans in de oven, zet de oven op 120°C. en ga de komende vijf uur iets anders doen.

Na de braadtijd haal je het deksel (of het alufolie) van de pan. Zet de oven op 180°C., bedruip de gans met het braadvet en bak de vogel verder tot hij goudbruin en krokant is. Blijf het beest ondertussen regelmatig bedruipen met het vet.

Volgens goed Tsjechisch gebruik zet je de gebraden gevulde gans op tafel met zuurkool of rode kool en knedlíky. Lekker glaasje wijn erbij en het feest is compleet. Biertje mag ook.