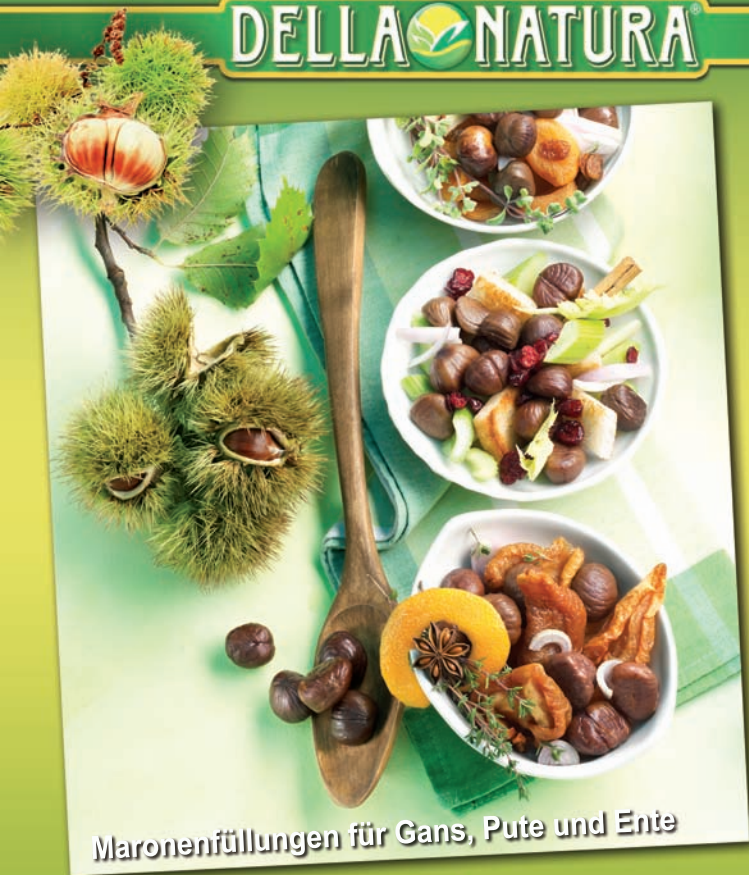


DELLA NATURA



Maronenfüllungen für Gans, Pute und Ente

neue Rezept-  
IDEEN 6/12

Genuss  
REZEPTE



## 3 Maronenfüllungen für Gans, Pute und Ente

### Bratzeit Gans:

180° (Umluft: 160°), ca. 3 Std.  
weitere 45-60 min, ca. 200°  
(Umluft: ca.180°)

### Für eine Gans von 3-4 kg (im Bild oben):

300 g Bio Maronen  
4 Schalotten, in Spalten  
2 säuerliche Äpfel, gewürfelt  
100 g getrocknete Aprikosen  
50 g Rosinen, ½ Bund Majoran

### Bratzeit Pute:

160° (Umluft: 140°), ca. 2 Std.  
weitere 30-45 min, ca. 180°  
(Umluft: ca.160°)

### Für eine Baby-Pute von ca. 3-3,5 kg (Bildmitte):

400 g Bio Maronen  
100 g getrocknete Cranberries  
4 Schalotten, geviertelt  
4 Stiele Staudensellerie, in Stücken  
1 kleine Zimtstange  
200 g Weißbrot, gewürfelt, knusprig gebraten



### Für eine Ente von ca. 2 kg (im Bild unten):

200 g Bio Maronen  
100 g getrocknete Birnen  
Schale von 1 Bio-Orange  
4 Schalotten, gewürfelt  
2-3 Sternanis  
1 kleines Bund Thymian

### Bratzeit Ente:

200° (Umluft: 180°), ca. 1 Std.  
weitere 70-80 min bei ca. 180° (Umluft: ca.160°)

neue Rezept-  
**IDEEN 6/12**

[www.della-natura.com](http://www.della-natura.com)