

**DAS  
ORIGINAL  
REZEPT**



## GÄNSELEBERFÜLLUNG



### **Zutaten:**

- 2 Brötchen
- ¼ l Milch
- 1 Gänseleber
- 2 Eier
- 4 EL Sahne
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer,
- Thüringer Majoran**  
**(Original Aschersleber Ware)**
- Nach Geschmack

### **Man nehme:**

Die Brötchen in der Milch einweichen, gut ausdrücken und mit der Gänseleber durch den Fleischwolf drehen. Eigelb und Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und **Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)** würzen. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse geben.  
Damit die Gans füllen.

Guten Appetit!