

# FÜLLUNG MIT SPECK UND STEINPILZEN

## ZUTATEN

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Brötchen vom Vortag
- 300 g frische Steinpilze
- 100 g durchwachsener Speck
- ½ Bund Petersilie
- 4 EL Butter
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 • Getrocknete Steinpilze in 150 ml heissem Wasser einweichen.  
• Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- 2 • Die Brötchen in 1–2 cm grosse Stücke teilen, die frischen Steinpilze putzen in Würfel schneiden, den Speck klein schneiden, Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
- 3 • Alles mit Butter anbraten und in eine Schüssel füllen.
- 4 • Die eingeweichten Steinpilze samt Einweichwasser, Eier und Sahne unterrühren, mit Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
- 5 • Die Füllung in den Bauch der Gans füllen und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen.