Hanhipaisti Hauhalan tapaan

Aineet:
1 hanhi
4 rkl suolaa
5 omenaa
1 pussi kuivattuja luumuja
1 porkkana
1 sipuli pala selleriä tai sen vartta
3 rkl roseepippuria
1 rkl rosmariinia
1 rkl timjamia
punaviiniä
madeiraa

Valmistus:
1. Poista hanhesta liika rasva ja rauhanen pyrstön kohdalta. Hiero pintaan ja sisälle suolaa. Täytä pilkotuilla omenilla ja luumuilla, sido aukko kiinni puuvillanarulla. Lado kuoritut, paloitellut kasvikset ja hanhen kaula uunipannulle ja hanhi niiden päälle. Paista 200 asteessa 40 minuuttia välillä kääntäen, kunnes pinta on kauniin värinen.

2. Sivele pintaan öljytilkkaan sekoitetut mausteet. Lisää paistoastiaan 3-5 dl vettä, 1,5 dl punaviiniä ja 1 dl madeiraa. Pudota lämpö 150 asteeseen ja paista 1,5- 2 tuntia, valele 15 minuutin välein paistoliemellä. Kun paisti on kypsä, siivilöi liemi, anna jäähtyä ja kuori siitä rasva pois.

3. Valmista kastike. Ruskista 60 g voita ja 5 rkl vehnäjauhoja. Lisää 1,5 l paistolientä ja vettä, keitä puoli tuntia. Lisää 1,5 dl madeiraa ja 1 dl punaviiniä. Tarjoa hanhen kanssa omenasosetta, salaattia ja perunoita.