

Gänsebraten

Zutaten:

1 Gans zwischen 4 und 6kg
3 mittelgroße Äpfel
2 große Zwiebeln
¼ l Wasser oder Weißwein
2 EL Beifuß (frisch oder getrocknet, alternativ Majoran)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bei der Gans die Innereien entnehmen, die Flügelspitzen und den Hals abschneiden und das Fett herausnehmen.

Die Gans innen nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel und die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, mit dem Beifuß und etwas Salz und Pfeffer mischen und die Gans damit füllen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 200 °C).

Die Flügelspitzen und den Hals in einen Bräter legen und das Wasser oder Weißwein dazugeben.

Die Gans mit der Brustseite nach unten auf die Knochen legen und ca. 30min in den vorgeheizten Ofen schieben.

Dann die Gans umdrehen und den Ofen auf 140-150 °C runterschalten.
(Umluft 120 °C)

Die Bratdauer beträgt pro 1 kg Gans etwa 60 min.

Während dem Braten die Gans gelegentlich mit dem Bratensaft begießen.
Zwischendurch auch mal das Fett abschöpfen.

Um zu prüfen ob die Gans fertig ist, gegen Ende der Bratzeit mit einer Gabel zwischen Keule und Brust hineinstechen. Wenn klarer Saft austritt, sollte die Gans fertig sein.

Wir servieren die Gans mit Serviettenknödel und Rotkohl.

Vor dem Servieren ruhen lassen.

Wir empfehlen die Zubereitung einen Tag vor dem Anrichten, so kann sich der Fleischsaft wieder gut mit den Fleischzellen verbinden, der Fleischsaft gehalten werden und somit das Fleisch saftiger bleiben.

Guten Appetit!



Kirbachhofladen Erich und Jael Weiberle
Kirbachhof 3, 74343 Sachsenheim –Ochsenbach
Tel: 07046/ 2707