

Rezept Gänsebraten

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Gans (5-6 kg, bratfertig)
- 1 Tl Salz
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 Stiele Thymian
- 3 Stiele Salbei
- 4 Zweige Beifuß

Zubereitung

1. Die Gans mit Salz und Paprikapulver einreiben. Eventuell vorhandene Innereien und den Hals können Sie für eine Sauce verwenden (s. Tipp und Rezept unten).
2. Für die Füllung Äpfel, Zwiebeln und Staudensellerie klein schneiden. Thymian, Salbei und Beifuß grob klein schneiden. Äpfel, Gemüse und Kräuter mischen und die Gans damit füllen. Die Öffnung der Bauchhöhle mit Holzspießchen verschließen und mit Küchengarn fixieren. Keulen locker zusammenbinden, damit sie nicht verbrennen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne legen, 200 ml. Wasser angießen, auf der 1. Schiene von unten 45 Minuten garen.
4. Die Gans wenden und 3 Stunden bei 180 Grad zu Ende garen, dabei immer wieder mit insgesamt 600 ml leicht gesalzenem Wasser begießen. Nach der Hälfte der Garzeit Bratfond und ausgetretenes Fett abgießen und auffangen, damit die Saftpfanne nicht überläuft. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad (Gasherd Stufe 3-4) erhöhen.
5. Gans herausnehmen, restlichen Fond und Fett zur bereits aufgefangenen Flüssigkeit gießen und mit Hilfe einer Fettkanne Fond vom Fett trennen, Fett entsorgen. Gans im 140 Grad heißen Ofen (Gasherd Stufe 1) warm halten. Für die Sauce: Den Fond mit der vorbereiteten Gänseauce (s. Rezept Gänseauce unten) aufkochen und die Gans mit Hilfe eines Tranchierbestecks zerteilen.
Dazu passen Klöße und Rotkohl. Die Füllung nicht servieren - sie sorgt lediglich für das Aroma.

Ps.: Das Rezept weicht etwas von dem Gezeigten bei Topf und Teller ab.