

Gänsebraten

1 Gans ca. 5 kg
5 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
100 g Nüsse, Maronen
Getrockneter Beifuß
Salz und Pfeffer oder unsere Haus-Gewürzmischung für Geflügel

Für die Soße:
Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren)
Rotwein
Orangensaft
Salz, Pfeffer
Lorbeer
Soßenbinder oder Speisestärke

Äpfel, Nüsse, Maronen und das Wurzelgemüse klein schneiden und zusammen mit dem Beifuß in das Innere der Gans füllen. Danach die Gans grob verschließen (3-4 Stiche), damit die Füllung nicht herausfallen kann.

Die Gans von außen gut würzen und kräftig einmassieren, damit die Gewürze gut in die Gans einziehen können. Die Gans in den Bräter legen und das Wurzelgemüse und den Lorbeer darum verteilen.

Bei 180 Grad ca. 3 Std. in den vorgeheizten Backofen braten.
Nach ca. 150 Min den Stäbchentest machen (Fleischsaft muss hell sein).
Für eine knusprige Haut bestreichen Sie die Brust mit Salzwasser und erhöhen Sie die Temperatur auf ca. 200 Grad für die letzten 15 Min.

Für die Soße 1/3 vom Bratenfond und das Wurzelgemüse pürieren und nach Geschmack ca. 200 ml Rotwein hinzugeben. Danach mit Salz, Pfeffer und einen guten Schuss Orangensaft würzen, die Soße aufkochen lassen und andicken.

Als Beilage bieten sich Kartoffelknödel und Rotkohl besonders an.

Tipp: Eine Ente wird genauso zubereitet!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Jansen.