

Klassischer Gänsebraten

Zutaten für 4-6 Personen

1 küchenfertige Gans (4,5- 5 kg)

Salz & Pfeffer

Je 1 TL getrockneter Majoran und Beifuß

2 Kartoffel

3 Äpfel

1 Bund Suppengemüse

2 Zwiebeln

Sahne oder Crème fraiche nach Belieben

Zahnstocher oder Küchengarn

Zubereitung(Zubereitungszeit: 4 Std.)

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Gans innen und außen waschen, trocknen, innen mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen. Die Kartoffeln halbieren und mit den Äpfeln in die Gans geben(sie saugen das Fett auf und sind nicht zum Verzehr geeignet). Sie Gans zubinden und außen salzen und pfeffern.
2. Die Gans mit der Brust nach unten in die Saftpfanne oder einen Bräter legen und 375 ml kochendes Wasser dazugießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30-45 Minuten garen (das Wasser sollte zu drei Vierteln verdampfen), dann die Gans umdrehen, Hitze auf 180°C (Umluft 160°) reduzieren und die Gans weitere 2-2,5 Stunden garen
3. Das Suppengemüse putzen und grob zerschneiden, die Zwiebeln schälen und achteln. Beides zur Gans geben (sollte sehr viel Fett austreten sein, vorher etwas abschöpfen) und ca. 1 Std. weiterbraten, dabei ab und zu mit Bratfett begießen.
4. 1/8 l kaltes Wasser mit 1 TL Salz verrühren, die Gans damit bepinseln und 5-10 Min braten (so wird die Haut knusprig).Gans aus dem Ofen nehmen. Bratensatz mit ca. ¼l Wasser löschen und mit dem Sahne oder Crème Fraiche verfeinern. Die Gans zerteilen und mit Sauce, Knödeln und Rotkraut servieren.