

# Knuspriger Gänsebraten

## Zutaten:

1 bratfertige Gans von 4-5 kg (mit Leber);  
4 gestrichene Tl Salz

## Füllung:

1 Tl Butter, 2 Gemüsezwiebeln, 3 Laugenbrötchen, 5 Äpfel (z.B. Boskop), 150 g  
Backpflaumen ohne Stein, 150 g gehackte Walnüsse, ½ Bund frischer Majoran oder 1 Tl  
getrocknete Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Soße:

¼ Liter Geflügelbrühe, 200 g saure Sahne (10% Fett)

Die Gans mit kaltem Wasser waschen, trockentupfen und innen mit dem Salz einreiben. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Für die Füllung die Gänseleber, die Gemüsezwiebeln, die Laugenbrötchen, die Äpfel mit Schale und die Backpflaumen in Würfel schneiden. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und Leberwürfel darin anbraten, die Hälfte der Zwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten. Zur Lebermischung die Brötchen-, Äpfel- und Backpflaumenwürfel sowie die gehackten Walnüsse und die Majoranblättchen hinzufügen und mit viel Salz und Pfeffer würzen.

Diese Füllung in die Bauchhöhle der Gans stopfen und die Öffnung mit Küchengarb zunähen.

Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen, diesen über die mit ¼ Liter Wasser gefüllte Fettpfanne stellen und gemeinsam in die untere Schiene des Backofens schieben und die Gans bei 200-220°C drei Stunden braten. Während des Bratvorgangs die Gans alle 30 Minuten umdrehen und hin und wieder mit dem Bratfond begießen. Gegen Ende der Bratzeit die zweite Hälfte der Gemüsezwiebeln in der Geflügelbrühe weich garen, die saure Sahne hinzufügen und pürieren.