

GÄNSEBRATEN

ZUTATEN

- 1 küchenfertige Gans (4,5–5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Beifuß
- 2 Kartoffeln
- 3 Äpfel
- 1 Bund Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie)
- 2 Zwiebeln
- Sahne oder Crème fraîche
- Zahnstocher, Küchengarn zum Fixieren der Geflügelteile
- Alufolie zum Abdecken der Gans

ALLGEMEINE INFOS

- 1. Hälfte der Garzeit: 220° – 210°
- 2. Hälfte der Garzeit: 200° – 190°
- in den letzten 10 Min etwa 240°
- Einschubhöhe: untere Schiene auf Rost oder in Fettpfanne
- Garzeit: 2 – 3 Stunden, je nach Grösse und Alter der Gans, es kann ½ Std Garzeit

ZUBEREITUNG

- 1
 - Den Backofen auf 200° vorheizen.
 - Die Gans innen und außen waschen, trocknen, innen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen (wenn möglich schon am Vorabend machen).
 - Die Kartoffeln halbieren und mit den Äpfeln in die Gans geben (sie saugen das Fett auf und sind nicht zum Verzehr geeignet).
 - Die Gans mit Küchengarn 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 dazu giessen.
 - Zugedeckt mit Alufolie im Ofen ca. 220° (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. garen (das Wasser sollte zu drei Vierteln verdampfen)
 - dann die Gans umdrehen und offen, Hitze auf 200° (Umluft 180°) reduzieren, die Gans weiter braten.
 - Um Ausbraten vom Fett zu erleichtern, Haut an den Seiten unter den Flügeln und unterhalb der Keulen während des Bratens mehrmals leicht einstechen – aber nicht das Fleisch anstechen.
- 3
 - Das Suppengemüse putzen und grob zerschneiden, die Zwiebeln schälen und achteln.
 - Beides zur Gans geben (sollte sehr viel Fett ausgetreten sein, vorher etwas abschöpfen) und ca. 1 Std. weiterbraten, dabei ab und zu mit Bratenfett begießen.
 - Hat der Rücken schön Farbe bekommen, Gans wenden und mit der Brustseite nach oben unter öfterem Begiessen mit Bratfett schön braun und knusprig braten.
- 4
 - Kurz vor Ende der Garzeit, wenn Geflügel braun und gar ist (Keulen stechen sich weich an) ¼ 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. ¼ l Wasser ablöschen und mit dem Suppengrün durch ein Sieb passieren.
 - Die Sauce nach Belieben mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.
 - Die Gans zerteilen und mit Sauce, Knödeln und Rotkraut servieren.