

SCHWEIZER WEIDEGANS MIT APFELFÜLLUNG

ZUTATEN 8 PORTIONEN

- 1 Gans, küchenfertig (ca. 4.5 kg)
- Salz
- Pfeffer

Für die Apfel-Brot-Füllung

- 100 g geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Brötchen vom Vortag
- 30 g Butter
- 2.5 dl Milch
- 3 Äpfel
- 100 g Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen oder entsteinte Backpflaumen)
- 3 Stängel Majoran
 - getrockneter Beifuß
- 1 ¼ l Weißwein
- 1 EL Quittengelee
- 2 EL Soßenbinder (dunkel)

ZUBEREITUNG

- 1 • Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
- Den Beutel mit den Innereien aus der Gans nehmen. Gans unter fließendem, kaltem Wasser von innen und außen abspülen und trocken tupfen. Gans von innen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Für die Apfel-Brot-Füllung:

- 2 • Speck würfeln und bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam ausbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und kurz mitbraten. Die Gänseleber (aus dem Beutel) abspülen, würfeln und etwa 2 Minuten mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen.
- Die Brötchen würfeln und im heißen Fett anrösten. Heiße Milch dazugeben und etwa 5 Minuten quellen lassen. Äpfel abspülen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Trockenfrüchte fein würfeln und zusammen mit dem Brot und den Äpfeln unter die Speck-Leber-Mischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, abgezupften Majoranblättchen und Beifuß kräftig würzen.
- 3 • Die Füllung in die Gans geben, die Bauchöffnung mit kleinen Holzspießchen zustecken. Die zugesteckte Öffnung mit Küchengarn wie einen Schuh zubinden. Beine und Flügel mit Küchengarn an den Gänsekörper binden, damit sie nicht abstehen und zu dunkel werden oder verbrennen. Bitte jetzt noch nicht außen salzen, das macht die Haut schnell ledrig. Gesalzen wird erst am Schluss.
- Die gefüllte Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne setzen. Fettpfanne und Rost auf die untere Schiene des Ofens schieben und die Gans etwa 3 Stunden braten.
- Eventuell die Gans nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einer Pinzette die letzten Federkiele herausziehen, welche sich durch das Braten gelockert haben. Gans wieder in den Ofen schieben und weiterbraten. Zwischendurch die Haut unterhalb der Flügel und um die Keulen herum einstechen, damit das Fett ausbraten kann.



SCHWEIZER WEIDEGANS MIT APFELFÜLLUNG



- 4 • Wenn sich der Bratensatz in der Fettpfanne bräunt, etwas Wein dazugeben, damit der Bratensatz auf dem Blech nicht festbrennt. Eventuell die Gans einmal wenden. So geht's einfach: Gans mit der Fettpfanne aus dem Ofen holen, dicke Backofenhandschuhe anziehen und die Gans mithilfe von Alufolie wenden. Die Gans wieder in den Ofen schieben und weiterbraten. Verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Wein auffüllen und die Gans mit der Bratenflüssigkeit begießen. Falls sehr viel Fett herausbrät, das Fett aus der Fettpfanne schöpfen, so dass Platz für Wein oder Brühe ist, sonst verbrennt das Fett und beginnt zu räuchern.
- 5 • Nach der halben Bratzeit die abgespülten Innereien mit in die Fettpfanne geben. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit Salzwasser bestreichen. Den Backofen auf die höchste Stufe schalten und die Gans weiterbraten, damit die Haut schön braun und kross wird.
 - Die fertige Gans im ausgeschalteten Ofen warm stellen. ¼ l Wasser in die Fettpfanne gießen, den Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb gießen. Das Fett abschöpfen.
- 6 • Den Bratensatz aufkochen, das Quittengelee einrühren. Die Soße eventuell mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße zur Gans servieren.
 - Dazu schmecken Kartoffelklöße und Rotkohl.
 - Unbedingt dabei sein muss das klassische Gänsebratenkraut Beifuß: Zusammen mit Majoran gibt es die richtige Würze – und macht diesen ja nicht gerade leichten Genuss besser bekömmlich.