



Rezept

Der klassische Gänsebraten

1 küchenfertige Gans (etwa 3,5 kg)
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

für die Füllung:

600 g frische Maronen
2 Äpfel (etwa 300 g)
1-2 altbackene Brötchen
4 EL Weißwein, 4 EL Wasser
Herz und Leber der Gans
30 g Butter, 1 EL feingehackte Schalotten
1 TL Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
2 EL frisch gehackte Kräuter
(Petersilie, Thymian, Majoran und Beifuß)

außerdem:

50 g weiche Butter, 1/8 l Bier, 1 TL Salz

Die Gans innen und außen waschen, trocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die geschälten Maronen klein hacken. Die Äpfel schälen, zerteilen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Das Brötchen würfeln und mit Wasser und Wein beträufeln.

Das Herz und die Leber in kleine Würfel schneiden und in Butter hell anbraten. In einer Schüssel mit den Maronen, den Äpfeln und dem Brötchen mischen und pikant würzen. Die Gans füllen und die Bauchhöhle zunähen oder mit Holzspießchen verschließen. Die Gans mit der weichen Butter bepinseln, mit der Brustseite nach unten in einen entsprechend großen Bräter legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C anbraten.

Wenn die Brust Farbe angenommen hat, die Gans umdrehen, weiterbraten und zwischendurch abwechselnd mit dem gesalzenen Bier und dem Bratfett begießen. Brattemperatur auf 160 – 180°C reduzieren.

Den Bratenfond entfetten und mit dem traditionellen Rotkohl zur Gans reichen. Nach hier beschriebener Methode kann jeder große Geflügelbraten zubereitet werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!