Weihnachtsgansrezept

Knuspriger Gänsebraten mit Äpfeln, Beifuß, Majoran und Bratensoße.

PORTIONEN	VORBEREITUNG	IM OFEN
Ca. 6 Personen	**ca. 30 Minuten**	**ca. 3½–4½ Stunden**

Zutaten

- 1 küchenfertige Gans (4–5 kg)
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Beifuß, gerebelt (gibt es bei uns zu kaufen)
- 2–3 TL feines Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 250 ml Wasser
- 250 ml Geflügelbrühe
- 1 TL Speisestärke (optional)

Dazu passt

Kartoffelklöße und Rotkohl

Zubereitung

01 Vorbereiten

Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tüte mit Innereien entfernen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern; innen zusätzlich mit fein zerriebenem Beifuß würzen. Die Gans nicht füllen.

02 Braten

Die Gans mit der Brust nach oben auf einen Rost über eine tiefe Fettpfanne setzen. Wasser in die Pfanne gießen und auf der unteren Schiene braten. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen.

03 Äpfel dazugeben und garen

Nach etwa 2½ Stunden überschüssiges Fett aus der Pfanne schöpfen. Grob geschnittene Äpfel, Zwiebeln, Möhre und Majoran hineingeben. Ab 3 Stunden mit dem Thermometer prüfen. Wenn die Gans gar ist, bei 220 °C etwa 10–15 Minuten knusprig bräunen. Im Blick behalten.

04 Soße kochen und servieren

Die Gans 15 Minuten ruhen lassen. Bratensaft durch ein Sieb gießen und entfetten. Mit Brühe 5–10 Minuten einkochen. Für eine dickere Soße Stärke mit kaltem Wasser anrühren und einrühren.

Geflügel sicher zubereiten

Rohes Geflügel ungewaschen verarbeiten. Hände und Geräte danach gründlich reinigen.

Die Gans überall für mindestens 2 Minuten auf mindestens 70 °C erhitzen. An den dicksten Stellen von Brust und Keule messen, ohne den Knochen mit dem Thermometer zu berühren.

Quelle zur Küchenhygiene: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)



Wir wünschen frohe Festtage!