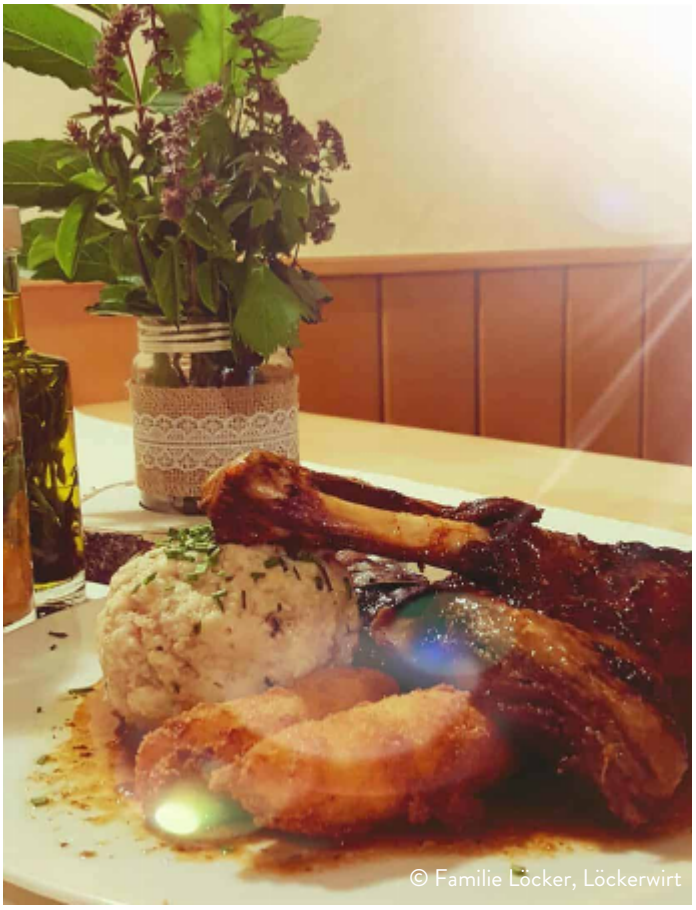


Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Herbst Weihnachten

Für:

Verfasst von: Familie Löcker

Zutaten

4 KG	bratfertige Weidegans
100 ML	Pflanzenöl
	Salz
	Pfeffer
	Majoran, Beifuß und Thymian
3	Äpfel
3	Orangen
	Preiselbeermarmelade

1 EL	Maisstärke

Zubereitung

1. Hochwertiges Öl mit Gewürzen wie Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Beifuß, Thymian zu einer Gewürzmischung abrühren.

2. Mit dieser Gewürzcreme Gans gut außen und innen einpinseln.

3. Den Bauchraum mit Apfel- und Orangenstücken, sowie Preiselbeermarmelade füllen.

4. Die Öffnung verschließen.

Das geht am besten mit einem Fleischspießchen.

5. Gans mit Fleischgabel mehrmals einstechen, damit beim Braten das Ganslfett auslaufen kann.

6. Braten bei Niedrigtemperatur: max. bei 130°C garen.

Pro Kilo Gans, eine gute Stunde Bratzeit rechnen.

7. Gans auf Gitterrost legen und darunter eine Auflaufform stellen.

8. Nach ca. zwei Stunden bekommt die Haut etwas Farbe, und zum Schluss ist sie goldbraun.

9. Mit dem entstandenen Fett, des Öfteren die Gans übergießen.

10. Mit der Nadelprobe ca. nach 4 Stunden einstechen und prüfen, ob die Gans fertig gebraten ist.

An einer fleischigen Stelle muss die Nadel ganz leicht durchs Fleisch gehen.

11. Obst sauber aus dem Bauchraum herausholen.

12. Großteil vom Fett aus der Auflaufform abschöpfen.

Das Fett kann man für Gänseschmalz abfüllen und erkalten lassen.

13. Den Bratenrückstand mit restlichem Fett und dem Obst aufkochen.

14. Abschmecken, und eventuell mit zusätzlichen Gewürzen abrunden.

15. Sauce durch Sieb drücken und wenn notwendig, mit etwas Maisstärke binden.

Durch die Maisstärke bekommt sie einen seidenen Glanz.

16. Gansl zerlegen und mit Sauce und beliebigen Beilagen servieren.