# Gebratenes Weideganserl




**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Herbst Weihnachten

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Familie Gangl

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 KG | bratfertige Weidegans |
| | Salz |
| | Thymian, Rosmarin und Majoran |
| 2-3 | Äpfel |
| 1-2 | Orangen |
| 2 | Karotten |
| 150 G | sonstiges Wurzelgemüse |
| 2 | Zwiebel |

| | |
|---|---|
| | etwas klare Gemüsesuppe |
| 120 G | Honig |
| 500 ML | Bier |

## Zubereitung

1. Die Gans waschen und trockentupfen.
2. Den Hals abhacken und die Flügelspitzen beim zweiten Gelenk von außen abschneiden.
3. Innereien aus dem Sackerl nehmen und auch abspülen.
4. Gans mit Salz, etwas Pfeffer, Thymian, Rosmarin und viel Majoran außen und innen einreiben.
5. Äpfel und Orangen achteln und mit Gewürzen vermengen.
6. Die Gans damit füllen und dann mit der Brust nach unten in ein großes Reindl, oder auch direkt ins große Backblech legen.
7. Grob geschnittenes Wurzelgemüse, Zwiebeln, Hals, Flügelspitzen und die Innereien rundherum legen.
8. Mit der Suppe ca. 2 – 3 cm hoch auffüllen.
9. Gans bei 200°C in den Ofen schieben, nach 1/2 Stunde zurückschalten auf 160° Ober-Unterhitze, und dann ca. 2 Stunden braten.
10. Honig und 1 Flasche Bier ca. 5 min. aufkochen, und Gans damit ab und zu bepinseln.
11. Gans wenden und noch ca. 2 bis 2 1/2 Stunden fertigbraten, dabei immer wieder mit dem eigenen Saft bepinseln.

    Man rechnet ca. 1 Std. pro Kg.

12. Eventuell Fett abschöpfen.

Lieblingsgericht von Familie-Gangl

Besonders knusprig wird die Gans, wenn man sie die letzten 15 – 20 Minuten mit der Brustseite nach oben bei hoher Oberhitze im Rohr brät. Die Gans tranchieren und geteilt in den Bratensaft einlegen und eventuell noch kurz bei ca. 100° ziehen lassen,