

Weihnachten Rezepte

Gebratene Gans

Anzahl: 6 Personen Gattung: Gans, Geflügel, Weihnachten

1	bratfertige Gans, (ca. 4 kg -mit Herz und Leber)	4	Stängel Petersilie,
	Salz,	50 g	Butter,
	frisch gemahlener weißer	70 g	Semmelbrösel,
	-Pfeffer,	1 kleine	Ei,
1	Zwiebel, oder	1/2 Teel.	Thymian,
2	Schalotten,	1/2 Teel.	Beifuss,
500 g	frische Maronen,	1/2 Teel.	Majoran,
2	Äpfel,	1 Essl.	Speisestärke,
		1 kleine	Glas trockener Weißwein,

Die Gans sowohl innen als auch außen gründlich waschen, trocken tupfen, dann mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Die Zwiebel oder die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Maronen an einer Seite mit einem spitzen Messer einritzen, in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie weich geworden sind. Von der Schale sowie der Haut befreien und hacken. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Petersilie gründlich waschen, trocken tupfen; die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Etwa 3 El Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Herz darin anbraten. Die Leber und die Zwiebel- oder Schalottenwürfel zufügen und alles kurz anrösten. den Pfanneninhalt mit Maronen, Äpfeln und Semmelbröseln vermischen. Das Ei verquirlen und ebenfalls hinzufügen. Mit Thymian, Majoran und Beifuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Apfel-Maronen-Füllung in die Gans geben und beide Öffnungen mit Garn zunähen oder mit einer Rouladennadel zustecken. Unter den Flügeln vorsichtig in die Haut stechen, damit das Fett herauslaufen kann. Die restliche Butter schmelzen und den Braten damit bestreichen. Die Gans mit der Bauchseite nach unten in eine Bratform legen und in den auf 210°C vorgeheizten Backofen stellen. Nach etwa 20 Minuten die Gans wenden und die Hitze auf 200°C reduzieren. Die Gans 2-2 1/2 Stunden braten, währenddessen zweimal wenden und hin und wieder mit dem Bratfett begießen. An den Schenkeln prüfen, ob das Fleisch weich ist. Die Gans aus der Bratform nehmen und warm halten. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen. Die Speisestärke mit Wasser anrühren und mit dem Wein in den Bratensaft geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Gans reichen.