

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Gans mit Obst

Anzahl: 4 Personen Gattung:: Gans, Geflügel, Weihnachten

1 Gans 2 - 2,5 kg
Salz
Pfeffer

1 Prise Estragon
1 Öl

Für die Füllung

1 Birne
2 Äpfel

150 g Rosinen
200 g Pflaumen, getrocknete

Für die Beilage

1/2 Liter Rotwein
150 g Zucker
4 Äpfel

1/2 Zitrone
1 Pack. Rotkohl, (850g)
1 Mehl (für die Soße)

Backofen vorheizen auf 225 Grad. Gans waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern.

Für die Füllung die Birne, sowie 2 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Rosinen und Pflaumen dazu geben. Die Gans mit dem Obst füllen, in den Bräter legen und mit Öl bestreichen. Den Bräter auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und die Gans eine 1/2 Stunde bräunen lassen. Den Backofen auf 180 Grad kleiner stellen, die Gans mit 1/4 Liter Wasser begießen und langsam eineinhalb Std. garen. Zwischendurch die Gans immer wieder mit dem Fond begießen.

In einem Topf die restlichen, halbierten Äpfel mit dem Rotwein geben, Zucker und Zitrone zufügen und alles 5 Minuten kochen lassen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen. Rotkohl zubereiten.

Nach der Garzeit die Gans aus dem Backofen holen und aus dem Braten-Fond nehmen. Den Fond mit einem Esslöffel Mehl schwitzen, anschließend sieben und als Soße reichen.

Servieren: Die Gans quer halbieren, die Apfel im Rotwein zur Füllung geben. Als Beilage den Rotkohl und Semmelknödel servieren.