

Gänsebraten



wir brauchen:

1 Gans, ca. 5,5 kg, hier bleibt es dem Koch / der Köchin überlassen, welche Art. Ganz passabel sind tiefgekühlte aus Polen oder Ungarn, wer mag, besorgt sich die Gans frisch beim Händler seines Vertrauens, aber Vorsicht, beim Bio-Händler kann das ganz schön ins Geld gehen
etwas Salz und Pfeffer
Beifuß oder Majoran
2 Möhre(n)
1 Teelöffel Zucker
125 g Knollensellerie, ersatzweise 3 Stangen Bleichsellerie ggf. etwas Pastinake oder Petersilienwurzel
1 große Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
2 Tomate(n) oder 1 EL Tomatenmark
1/2 l Gemüsebrühe, Geflügelbrühe oder Geflügelfond
1/4 l - 1/2 l Rotwein
Arbeitszeit: ca. 50 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 3 Std. 30 bis 4 h

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Umluft nicht empfehlenswert.

Die Gans von innen und außen gut abwaschen und trocken tupfen. (Gefrorene vorher auftauen, am besten am Vortag auf eine Platte mit einer umgedrehten Untertasse legen, damit die Gans nicht in der Auftauflüssigkeit liegt, und mit einem sauberen Tuch abdecken). Nun falls vorhanden das Fett (Flomen) von der Gansinnenseite nehmen. Den Magen etwas klein schneiden und von den Flügeln die Spitzen abschneiden.

Das Gemüse zerkleinern und das Fett etwas klein schneiden, beides ca. 5 mm Kantenlänge. Die Gans innen und außen gut mit Salz, Pfeffer und Beifuß oder Majoran würzen.

Man kann auch noch einen Hauch Cayennepfeffer über die Haut reiben.

Nun das Fett in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze auslassen.

Im ausgelassenen Fett die Innereien, außer der Leber, und die Flügelspitzen kräftig anbraten. Dann das Gemüse und den Zucker dazugeben und mitbraten. Wenn alles Farbe genommen hat, mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen.

Die gewürzte Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Auf die unterste Schiene in den Backofen stellen und 1,5 Std. offen braten, Hitze ggf. auf 180 Grad reduzieren.

Dabei immer mal wieder mit dem Fond übergießen. Nach dieser Zeit die Gans wenden und noch mal 1,15 Std. braten.

Wieder ab und zu übergießen.

Nun die Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen und noch ca. 15 Minuten, je nachdem wie braun und kross die Haut schon ist, braten. Zur Not den gewünschten Bräunungsgrad mit Hilfe des Grills herstellen.

In der verbleibenden Zeit die Sauce durch ein Sieb passieren. Dann durch ein Fetttrennkännchen filtern und in einen Topf gießen. Wer keins hat -: überflüssiges Fett mit Küchenkrepp absaugen.

Die Sauce aufkochen lassen und noch mal abschmecken. Eventuell mit etwas Speisestärke binden.

Als Ergänzung zur Soße auch etwas vom puren Fett in einem Kännchen auf den Tisch stellen.

Gans tranchieren und auf Tellern anrichten, wer es wie auf dem Foto haben möchte und für jeden Esser eine Keule vorsieht, kann das Rezept auch nur für Keulen und Brüste machen.

Dazu reichen wir im Vollprogramm:

Rotkohl, Rosenkohl, Semmelknödel, Kartoffelpüree und glasierte Maroni, Kartoffelknödel gehen natürlich auch - immerhin haben wir ja fast 4 Stunden Zeit, uns den Beilagen zu widmen 😊

Guten Appetit.



wünscht guten Appetit!

