

Hammer empfiehl



Rezept für einen Gänsebraten

Rezept für 8 Portionen

- 1 bratfertige Gans (4 bis 4,5 kg)
- 4 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar)
- 1 Zweig Majoran, frisch oder getrocknet
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

1. Für den knusprigen Gänsebraten den Backofen auf 180 °C vorheizen. Von der Gans den Flomen (Fett) entfernen und beiseitestellen. Daraus kann man später Schmalz zubereiten. Die Gans muss nun gründlich gewaschen werden, innen wie außen. Dann mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
2. Die Äpfel und die Zwiebeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Nach Geschmack mit Majoran und etwas Salz würzen und damit die Gans füllen. Öffnungen mit den Holzspießchen verschließen, damit später nichts herausfällt.
3. Mit dem Küchengarn nun die Keulen locker zusammenbinden. Die Haut kräftig und vollständig mit 3-4 EL Salz einreiben. Nun die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech setzen, 200 ml Wasser angießen und auf die unterste Schiene im Ofen schieben, 30 bis 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen.
4. Nach dieser Zeit die Gans wenden und insgesamt weitere 2 ½ Stunden zu Ende garen. Dabei etwa alle dreißig Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. So bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig. Eine Viertelstunde vor dem Servieren Temperatur des Backofens auf 230 °C erhöhen für eine schöne Bräune.
5. Danach den Bräter (oder Backblech) aus dem Ofen holen, die Gans herausnehmen und bei 140 °C in einem anderen Behälter warmhalten. Bratensaft und -fett abgießen. Das Fett setzt sich nach kurzer Zeit oben ab und kann abgeschöpft werden. Den Rest der Sauce mit etwas Speisestärke abbinden und auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen - eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Jetzt die Gans auf eine große Servierplatte setzen, tranchieren und gemeinsam mit der Sauce und der Füllung servieren. Dazu passen die Klassiker Rotkohl und Kartoffelknödel perfekt.

