

GEFÜLLTES GANSL



Zutaten: 1 Gans, ca. 4,5 kg
Salz, Pfeffer
1 große Zwiebel
2 Karotten, ¼ Sellerieknolle
Geflügelfond
Gesalzenes Wasser mit 1 EL Honig vermischt

Füllung: 3 Zwiebeln, 2 Äpfel
2 Handvoll Knödelbrot
1 EL Öl
2 Eier
Innereien
Salz, Pfeffer, 1 EL getrockneter Majoran, geschnittene Petersilie

Zubereitung:

Füllung: Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, Äpfel in dünne Spalten schneiden. In einer beschichteten Pfanne in etwas Öl zuerst die Zwiebelwürfel und die geschnittenen Innereien sanft anbraten, Äpfel zufügen, auskühlen lassen. Knödelbrot, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie und Eier hinzu geben und vermengen. Ist die Füllung zu fest oder zu trocken, dann Milch hinzufügen.

Den Backofen auf etwa 180 - 200 ° C vorheizen. Gans innen und außen salzen und pfeffern, Füllung in den Bauch einfüllen. Die Öffnung der Gans mit einem Faden zunähen. Flügel und Keulen evtl. mit Faden festbinden, so können die abstehenden Spitzen nicht verbrennen. Haut der Gans einstechen und in ein tiefes Blech mit ca. 400 ml Geflügelfond in den Ofen geben (Brust nach unten). Gans während dem Braten mit dem austretenden Saft übergießen. Nach einer Stunde wenden, Zwiebel, Karotten und Sellerie neben die Gans legen. Fett bei Bedarf abschöpfen. Die Bratzeit beträgt ca. 1 Stunde pro Kilo der Gans. Ca. 1,5 Stunden vor Ende der Bratzeit, die Gans mit Honig-Salzwasser einstreichen und auf einen Rost legen. Darunter das tiefe Blech legen (Soße in einen Topf umfüllen) und etwas Wasser auf das Blech geben. Noch ca. 30-50 Minuten (je nach gewünschter Bräune) bei 200 °C knusprig braten, dabei mehrfach bestreichen. Zu Ende die Temperatur auf 225 °C erhöhen, die gefüllte Gans so auf jeder Seite nochmals jeweils 15 - 20 Minuten auf jeder Seite knusprig braun backen.

Soße: Bratensaft mit dem gebratenen Gemüse pürieren (Stabmixer), evtl. noch Fett abschöpfen. Mit Rotwein, Salz und Pfeffer aufkochen lassen, evtl. Preiselbeeren hinzufügen. Dazu passen Semmelknödel und Blaukraut.

Die Zeitangaben beim Braten der Gefüllten Gans im Backofen sind nur Anhaltspunkte. Bei der Gans- Füllmasse kann man nach Wunsch das Brot und Eier auch weglassen, dafür 100 g gegarte Maroni hinzu geben. Diese Füllung wird besonders gerne bei einer Martinsgans verwendet.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!