

GÄNSEBRATEN

FÜR CA. 6 PERSONEN

Zutaten SAUCE

1 kg	Gänseklein (Flügel, Hals, Fett)
500 g	Schmorgemüse (Schalotten, Lauch, Möhren, Sellerie)
2	Lorbeerblätter
4	Wacholderbeeren
2 EL	Öl
1 kl. Dose	Tomatenstücke, gehäutet und gehackt
300 ml	Rotwein
1 EL	Pfefferkörner
1-2 TL	Speisestärke
	Geflügelfond (Art. 8063)



Rezept als Video
anschauen!

Zubereitung SAUCE

- Zuerst die Flügel auslösen und das Gänsefett per Hand aus dem Korpus entfernen.
- Flügel, Fett und Hals der Gans in einem Bräter kurz mit Öl scharf anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) bei 220 °C (Gas 3 – 4, Umluft 200 °C) in ca. 1 Stunde goldbraun rösten (alternativ: in Topf auf dem Herd).
- Schmorgemüse putzen, grob würfeln – in eine Schüssel geben, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren hinzufügen.
- Nun das Gemüse in den Bräter mit den Flügeln und dem Fett geben und bei 220 °C Heißluft einige Minuten anrösten lassen.
- Den Bräter aus dem Ofen holen und Tomatenstücke dazugeben. Mit Rotwein ablöschen, kurz auf dem Herd einkochen lassen und mit Geflügelfond auffüllen.
- Nun das Ganze noch einmal aufkochen, abschäumen und 2 Std. auf kleiner Hitze simmern lassen.
- Den Bratenfond der Gans in die Sauce geben, durch sehr feines Sieb gießen und erneut aufkochen. Nach Bedarf mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Zur Gans servieren.

GÄNSEBRATEN

Zutaten GANS

1	Gillbachtalgans (4-5 kg), Art. 5100
(oder 1	Stoppelgans (3-3,5kg), Art. 5102)
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver edelsüß
2	rote Zwiebeln, grob gewürfelt
	Salzflocken Art.: 8028, zum Garnieren
2	Äpfel, grob gewürfelt
2 Stangen	Staudensellerie
	Maronen (nach Geschmack)
3 Stiele	Thymian
3 Stiele	Salbei
4 Zweige	Beifuß
	Holzspieße

Zubereitung GANS

- Für die Füllung Zwiebeln, Äpfel, Sellerie, Maronen (nach Geschmack) und Kräuter (Beifuß, Thymian, Salbei) kleinscheiden und in einer Schüssel gut vermengen.
- Die Haut der Gans mit einer Gabel gleichmäßig einstechen, mit Salz und Paprikapulver einreiben und danach von innen salzen.
- Nun die Gans mit der Apfel-Maronen-Gemüse-Mischung füllen; Öffnung mit Holzstäbchen verschießen; Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden.
- Warmes Wasser (200 ml) in einem zweiten Bräter füllen, salzen und erwärmen. Die Gans mit der Brustseite einsetzen. Den Bräter anschließend in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 180 °C Ober/Unterhitze (Gas 2-3, keine Umluft) 50 Minuten lang garen lassen.
- Gans wenden und in 2-2,5 Stunden bei 180 °C fertig garen, während der verbleibenden Zeit alle 20 Minuten mit einer Salzlake bepinseln. *(Bei der Zubereitung der leichteren Stoppelgans reduziert sich die Garzeit um ein Drittel.)*
- Nun den Ofen auf Grillstufe (220 °C) stellen und die Gans ca. 30 Minuten kross werden lassen. Anschließend die Gans aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Bratenfond zur Sauce geben.
- Die Gans in Brust und Keule zerlegen, portionieren und mit Salzflocken garnieren.

Wir empfehlen dazu: ganz klassisch mit Knödeln und Rotkohl.

Guten Appetit!

OTTO • GOURMET • KÜCHE