
Klassischer Gänsebraten ohne Füllung

Zutaten:

1 küchenfertige Gans (ca. 4 – 5 kg)
Pfeffer
2 Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
Sahne oder Creme Fraiche
Salz
je 1 TL getrockneter Majoran und Beifuß
3 Äpfel
2 Zwiebeln
Küchengarn & Zahnstocher

Zubereitung:

Die Gans innen und außen waschen und trocknen. Innen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Kartoffel halbieren und mit den Äpfeln in die Gans geben (sie machen die Gans saftiger und sind keine klassische Füllung). Die Gans zubinden und von außen würzen. Wir empfehlen hierfür ein klassisches Gänsegewürz.

Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen und 350 ml kochendes Wasser aufgießen. Im Ofen ca. 30 Minuten garen (Umluft 180 °C), dann die Gans umdrehen und die Hitze reduzieren (Umluft 160 °C). Die Gans weitere 2 Stunden garen.

Das Suppengrün putzen und grob schneiden, die Zwiebel schälen und achteln. Überschüssiges Fett abschöpfen. Das Gemüse zur Gans geben und eine weitere Stunde garen, dabei die Gans ab und zu mit Bratenfett übergießen, so bleibt sie schön saftig.

Wer eine krosse Gänsehaut liebt, der verrührt 1/8 Liter kaltes Wasser mit 1 TL Salz und bepinselt die Gans damit. Nochmal 5-10 Minuten braten und anschließend die Gans aus dem Ofen nehmen.

Für die Soße:

Bratensatz im Bräter mit ¼ Liter Wasser ablöschen und mit dem Suppengrün durch ein Sieb passieren. Die Soße nach Belieben mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

Guten Appetit und gutes Gelingen