

Knusprige Gans mit Apfel-Maronen-Semmelfüllung

Zutaten für 6 Portionen

1	Stk	Bratfertige Gans, (ca. 4 kg)
0.5	l	Hühnerbrühe
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	EL	Beifuß, getrocknet

Zutaten für die Füllung

1	Prise	Salz
440	ml	Maroni (TK od. Dose)
3	Stk	Zwiebel
2	Stk	Äpfel (rot)
8	EL	Semmelwürfel
1	TL	Majoran (getrocknet)
1	Prise	Beifuß- oder alternativ Wehrmutskraut
1	Prise	Pfeffer

Zutaten für den Bratenfond

0.25	l	Rotwein
3	EL	süße Sahne
1	EL	Mehl zum Binden der Soße
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

Zeit:

280 min. Gesamtzeit

40 min. Zubereitungszeit

240 min. Kochzeit

Zubereitung

1. Die Gans waschen, abtrocknen, loses Fett entfernen, von innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben.
2. Den Backofen auf ca. 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Für die Füllung die Maroni gut abtropfen lassen, Zwiebeln schälen, Äpfel waschen und entkernen. Die Innereien der Gans, Maroni, Zwiebeln und die Äpfel würfelig schneiden und mit den Semmelwürfeln vermischen.
4. Die Zutaten mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen. Die fertige Füllung in die Gans geben und die Öffnung mit Holzspieße und/oder Küchengarn verschließen.
5. Die Gans mit der Brust nach unten auf dem Rost der Fettpfanne ca. 3,5 bis 4 Std. bei 180° C (Ober-Unterhitze) braten. Nach ca. 2 Stunden unterhalb der Keulen mit einer Gabel mehrmals einstechen damit das Fett besser ausbraten kann.
6. Während des Bratens anfangs mit dem Bratensaft, später mit stark gesalzenem Wasser öfter bestreichen - vor allem unterhalb der Flügel und den Keulen. Zuletzt (für ca. 10-15 Minuten die Temperatur zum Bräunen auf 250°C stellen.
7. Die fertig gebratene Gans warm stellen, den Bratenfond/Bratensatz mit heißem Wasser etwas lösen und durch ein Sieb in eine Pfanne streichen.
8. Den Bratenfond in der Pfanne aufkochen und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die süße Sahne und ein wenig Mehl einrühren und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Gans auf einer Platte anrichten und dem Fond servieren.

Tipps zum Rezept

Beilagen: Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Rotwein oder Bier. Als Ersatz zu Beifuß kann Wehrmut verwendet werden.