

Festtagsgans



Zutaten für 4 Portionen:

1 Gans (küchenfertig, ca. 4 kg)
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver
5 Äpfel
1 TL Thymian
1/4 l Wasser (heiß)
1/8 l Weißwein
2 EL Mehl

1. Gans mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben. Aus den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und die Gans damit füllen. Thymian einstreuen und zunähen. Die Haut mehrmals mit der Gabel anstechen, damit das Fett austreten kann. In eine Backform legen, Wasser dazugießen und im Backrohr bei 250°C 2 1/2 Stunden garen lassen. Zwischendurch mit dem Bratensaft begießen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden und 15 Minuten vor Ende mit Weißwein übergießen. Die Gans herausnehmen und warm stellen. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen, diesen mit Wasser auskochen und durch ein Sieb gießen. Weißwein mit Mehl verrühren, die Sauce damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Kartoffelknödel und Rotkraut munden dazu besonders.