

Gebratenes Gansl



1 Gansl (jung, küchenfertig)
1 Karotte
1 Zwiebel (mittelgroß)
1 Petersilienwurzel
1 Msp. Paradeismark
1 Apfel
Geflügelsuppe (mild, oder Wasser)
Salz
Majoran
Beifuß
Pfeffer (aus der Mühle)
1 Zweig(e) Majoran (bis 2)
60 ml Orangensaft
1 TL Marillenmarmelade
Maisstärke
Öl

1. Die Flügerl nach dem ersten Glied abtrennen und ebenso wie Gänsehals, Magerl und Herz klein schneiden bzw. hacken. Karotte, Zwiebel und Petersilwurzel in kleine Stücke schneiden und mit den gehackten Knochen sowie Paradeisermark in etwas Öl kräftig anrösten, bis alles Farbe bekommt.
2. Mit Wasser oder einer ungesalzenen Geflügelsuppe aufgießen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Dann abseihen und beiseite stellen.
3. Inzwischen die Gans gut waschen und noch feucht innen und außen mit Salz gut einreiben. Nur innen mit Majoran, Beifuß, eventuell ein wenig Pfeffer würzen und mit einem ungeschälten geviertelten Apfel füllen. Gans mit der Brust nach oben auf einen Gitterrost legen und im vorgeheizten Backrohr bei 150-160 °C ca. 2 Stunden braten. (Fettes Gansl zuvor mehrmals mit einer Gabel stupfen.) Dabei unter den Rost eine Bratrein mit etwas Wasser stellen, um einerseits die notwendige Luftfeuchtigkeit zu erreichen, andererseits das abtropfende Fett und den kräftigen Fleischsaft aufzufangen.
4. Gans während des Bratens regelmäßig, aber nicht zu oft begießen (sonst geht zu viel Hitze verloren). Gegen Ende der Bratzeit mit ganz leicht gesalzenem, kaltem Wasser besprengen, damit die Haut knusprig wird. Die knusprig gebratene Gans herausheben und vor dem Tranchieren warm rasten lassen, damit sie schön saftig bleibt. Das ausgebratene Ganslfett ohne Saft abschöpfen oder vorsichtig abschütten.
5. Den Fleischsaft zum vorbereiteten Knochensaft gießen, mit wenig Pfeffer, gezupftem Majoran, Orangensaft und Marillenmarmelade abschmecken. Bei Bedarf noch mit Maisstärke (mit Wasser verrührt) leicht binden. Die Gans mit einem großen scharfen Messer und der Geflügelschere tranchieren. Dafür zuerst den oberen Brustknochen durchschneiden, dann das Rückgrat ausschneiden, Brust und Haxteile trennen und nach Belieben noch einmal teilen.

Tipp:

Besonders knusprig wird das Gansl, wenn Sie das abgegossene Ganslfett ohne Fleischsaft (nicht die Sauce!) am Herd in einer breiteren Pfanne erhitzen und die einzelnen Ganssteile mit der Haut nach unten kurz rösch anbraten, bis sie ganz knusprig sind. Rotkraut (mit gedünsteten Zwetschken aromatisiert), Erdäpfel- oder Serviettenknödel, Bratäpfel mit Preiselbeeren und glacierte Kastanien als Beilage.