

Gefülltes Gansl



1. Für das **Gansl** erst die Füllung zubereiten.
2. Für die Füllmasse die Zwiebeln feinkwürfelig schneiden und in heißer Butter anschwitzen. Gehackte Petersilie einmengen und über die Brotwürfel gießen.
3. Milch mit Eiern und Gewürzen versprudeln und gut unter das Brot mengen. Das Gansl innen sowie außen gut waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
4. Mit der Knödelmasse füllen und die Öffnung eventuell vernähen oder mit einem Bindfaden zubinden. Die Flügel wie den Hals in kleine Stücke hacken. In eine große Bratpfanne ca. 1 cm hoch Wasser einfüllen, Flügel- und Halsstücke dazugeben und die Gans mit der Brustseite nach unten in die Pfanne setzen.
5. Ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 165–175 °C insgesamt ca. 3 Stunden braten. Dabei nach ca. 40 Minuten wenden und während des Bratens immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Bei Bedarf wiederholt etwas Wasser oder Suppe nachgießen.
6. Fette Gänse nach der halben Bratzeit mit einer Nadel mehrmals einstechen. Etwa 30 Minuten vor Garungsende das Fett abschöpfen (zum Verfeinern von Rotkraut verwenden!) und die Temperatur auf 190–200 °C erhöhen, damit das Gansl eine schöne Farbe bekommt. (Die Gans ist fertig gebraten, sobald sich das Keulenfleisch bei Daumendruck weich anfühlt.)
7. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Ist das Gansl noch nicht richtig knusprig, so kann man es – statt warmzuhalten – nun noch auf einen Rost legen, eine Tropfasse darunterstellen und die Haut nochmals bei ca. 220 °C knusprig braten.
8. Währenddessen den Bratenrückstand mit etwas Suppe vom Pfannenboden lösen, gut einkochen lassen und bei Bedarf mit etwas Maisstärke eindicken. Würzig abschmecken und durch ein Sieb gießen.
9. Die Gans der Länge nach halbieren, die Fülle – wenn möglich – im Stück herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die Gans portionieren und mit der Fülle und dem Saft anrichten.

Tipp:

Wird das **Gansl** ungefüllt gebraten, so wird das Fleisch schneller gar und zarter, wenn Sie eine saubere Mineralwasserflasche mit dem Hals nach vorne in die Höhle stecken. Bei sehr fetten Gänsen ist es ratsam, die Fettschicht aus dem Innenraum zu entfernen, in kleine Würfel zu schneiden und zu Grammelschmalz auszulassen (vorzüglicher Brotaufstrich!).

Variationsmöglichkeiten:

Statt der Brotfülle können auch mit Nelken gespickte Äpfel, Apfel-, Orangen- und Zwiebelspalten, Beifuß oder Rosmarin in die Gans gefüllt werden.

Mengen Sie unter die Semmelfülle zur Abwechslung auch einmal die klein gehackten, angebratenen oder faschierten Innereien (Leber und Herz), oder Dörrfrüchte, grob gehackte Walnüsse, Apfelwürfel, gekochte Maroni, Rosinen, getrocknete Preiselbeeren, Weichseln und/oder kurz angeschwitzte Pilze.

Zutaten für 8 Portionen:

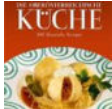
1 Stk. Gans (3,5kg)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Majoran
Suppe (oder Wasser zum Aufgießen)
Maisstärke (nach Bedarf)

Füllmasse:

350 g Knödelbrot (oder würfelig geschnittenes Toastbrot)
120 g Butter
100 g Zwiebeln
2 EL Petersilie (fein gehackt)
4-6 Stk. Eier
200 ml Milch (je nach Trockenheit des Brotes)
Salz
1 Prise Muskatnuss

- Gänse (und Enten) können auch mit einer Erdäpfelmasse gefüllt werden. Dazu vermengen Sie 400 g gekochte mehlig-e Erdäpfel mit 100 g gemeinsam mit den Innereien angeschwitzten Zwiebeln, 125 ml Obers und 1 Ei und schmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie ab.
- Die Sauce könnte auch mit etwas Rotwein eingekocht und dann mit kalter Butter montiert (gebunden) werden. Auch im Bratenrückstand angeröstete Zwiebeln und danach eingekochte Preiselbeeren, Orangensaft und/oder Cointreau machen die Sauce noch feiner.
- Damit die Haut auch wirklich knusprig-glänzend wird, kann die Gans während des Bratens ab und an entweder mit einer Honig-Balsamicoessig- Mischung, einem Salzwasser-Honig-Gemisch oder mit Obstschnaps, Rotwein bzw. Bier bestrichen werden.

Beilagenempfehlung: Rotkraut, glasierte Kastanien, Kohlsprossen; bei nicht gefüllten Gansln auch Erdäpfelpüree, überbackene Erdäpfel, Semmel-, Grieß- oder Erdäpfelknödel sowie Polentabeilagen.



Quelle:

Die Oberösterreichische Küche

Christoph Wagner, Ingrid Pernkopf