

Knuspriges Gansl mit Honigkruste



Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk. Gans (küchenfertige, ca. 4 kg)
Salz
4 EL Honig
6 EL Sojasauce (dunkle) Pimentkörner
150 ml Apfelsaft (oder Orangensaft)
1 Stk. Zwiebel
1/2 l Fond (Gemüse- oder Geflügelfond)
100 ml Rotwein
50 ml Sojasauce (dunkel)
Pfeffer
Majoran
Pfefferkörner

1. Für das **Gansl** erst die die Marinade vorbereiten. Für die Marinade Honig, Sojasauce und Fruchtsaft gut vermischen, sodass sich der Honig löst. Die Pfeffer- und Pimentkörner in einem Mörser leicht zerdrücken, sodass das Aroma aus den Körnern austreten kann.
2. Die Gans mit heißem Wasser abspülen. Danach gut salzen und pfeffern und mit Majoran würzen (innen und außen). Danach mit der Marinade bestreichen und diese ca. 30 min einwirken lassen.
3. Nochmals mit restlicher Marinade bestreichen und erneut für ca. 30 min einwirken lassen. Zwiebel würfelig schneiden und in etwas Butter glasig anbraten.
4. Mit Rotwein, Fond und Sojasauce ablöschen, salzen und das ganze in eine ofenfeste Form geben. Wer möchte, kann auch noch etwas Wurzelgemüse dazu geben. Die Gans mit der Brustseite nach oben draufsetzen und bei 180°C ins vorgeheizte Rohr (Ober/Unterhitze) schieben.
5. Nach ca. 30 Minuten auf 140 °C zurückschalten und insgesamt für ca. 3,5 – 4 Stunden braten. Die Haut immer wieder mit etwas Sauce übergießen, damit die Haut schön knusprig wird und die Gans nicht austrocknet.
6. Wer dem Fleisch auch eine besondere Note geben möchte, kann mittels Spritze ein wenig Marinade direkt ins Fleisch injizieren (dann muss allerdings etwas mehr an Marinade hergestellt werden).
7. In der Zwischenzeit eine weitere Marinade aus etwas Honig und Sojasauce herstellen und die Haut ca. 15 min vor Ende der Bratzeit mit der Marinade einpinseln. Für eine knusprige, karamellisierte Haut wird das Backrohr auf die Funktion Oberhitze oder Grill und 180°C gestellt.
8. Die Sauce kann noch passiert und mit etwas Maizena gebunden werden – wenn notwendig, noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Das **Gansl** mit Erdäpfelknödel, Kohlsprossen und Apfel-Rotkraut servieren.