

# Knuspriges Gansl mit Marzipan-Bratapfel



1 Gans (ca. 4 kg, küchenfertig)  
2 Äpfel  
1 Zwiebel (halbiert)  
Rosinen  
2 Zweig(e) Thymian  
1 Zweig(e) Rosmarin  
etwas Orangensaft  
etwas Orangenschale (von einer unbehandelten Bio-Orange)  
Zimt  
Rosmarin (getrocknet)  
Weißwein (trocken)  
Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer

## *Für die Bratäpfel:*

4 Äpfel  
Marzipan  
Maroni (gekocht und geschält)  
Rosinen  
Butter (für die Form)

1. Die Gans innen mit Salz sowie Pfeffer ausreiben und mit Äpfeln, Zwiebeln, Rosinen, Thymian- und Rosmarinzweigerln füllen. Die Öffnung vernähen und die Gans außen mit Salz, Pfeffer, Rosmarin sowie einem Hauch Zimt einreiben.
2. Eine Bratenpfanne mit etwas Salzwasser füllen, die Gans hineinsetzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 2 Stunden braten. Währenddessen häufig mit heißem Salzwasser bepinseln.
3. Die fertig gebratene Gans herausheben und warm rasten lassen.
4. Für die Sauce den Fond rasch abkühlen und das Fett abschöpfen. Nun Orangensaft, etwas Orangenschale und einen Schuss trockenen Weißwein zugeben. Aufkochen und einreduzieren lassen. Nach dem Einreduzieren etwas Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Bratäpfel die Äpfel blanchieren (überbrühen) und entkernen. Maroni zerdrücken oder fein hacken und mit Marzipan und Rosinen vermengen. Die Äpfel damit füllen, in eine mit Butter ausgestrichene Form setzen und ca. 5 Minuten im heißen Backrohr braten.
6. Die Gans tranchieren und mit der Orangensauce sowie den Bratäpfeln servieren.

## **Tipp:**

[Erdäpfelknödel](#) und Rotkraut als Beilage.