

Maronigans



Zutaten für 8 Portionen:

1 Stk. Gans (ca. 3,5-4,5kg)
2-3 Stk. Äpfel
6-10 Stk. Maroni (gekocht und geschält)
6 Stk. Schalotten (und Wurzelwerk)
1 TL Kümmel (gemahlen)
1 EL Majoran (gestrichen voll, gemahlen)
1 TL Beifuß (gemahlen)
12 Stk. Gewürznelken
Meersalz (und Pfeffer aus der Mühle)
Mehl (zum Stauben)
Geflügelsuppe (oder Wasser zum Aufgießen)

1. Die küchenfertige Gans von inneren Fettpolstern befreien und bei Bedarf die letzten Federkielansätze abflämmen. Kopf, Hals, Füße sowie Flügelspitzen abschneiden und mit den Innereien am besten für eine Ganssuppe weiter erwenden. Gans mit Kümmel, Meersalz, Pfeffer, Majoran und Beifuß innen und außen würzen. Die Nelken rundum in die Äpfel stecken und gemeinsam mit den gekochten, geschälten Maroni in die Bauchhöhle der Gans geben. Öffnung zunähen. Eine große Bratenpfanne etwa einen Finger hoch mit heißem Wasser füllen, die Gans mit der Brust nach unten einlegen und gute 15 Minuten bei 220 °C Farbe nehmen lassen. Dann die Hitze allmählich stufenweise auf 160 °C reduzieren, Schalotten sowie klein geschnittenes Wurzelwerk zugeben und die Gans unter regelmäßigem Begießen mit dem eigenen Saft je nach Größe etwa 35 Minuten pro Kilo braten. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen. Nach der halben Bratzeit wenden. Sobald die Gans durchgebraten ist und beim Anstechen nur mehr klarer Saft austritt, in vier Teile tranchieren und diese mit der Hautseite nach oben bei hoher Hitze (220–250 °C) oder unter dem Grill noch weitere 5–10 Minuten cross und knusprig, aber nicht zu dunkel braten. Mittlerweile den entfetteten, abgeseihten Bratenrückstand mit etwas Mehl stauben, mit Geflügelsuppe aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Die Sauce extra in einem Kännchen servieren.

Beilagenempfehlung: Rot- oder Weinkraut und Semmelknödel

Tipp:

Noch aromatischer schmeckt die Gans, wenn sie zusätzlich noch mit halbierten Orangen gefüllt wird. Dasselbe Rezept kann übrigens mit ebensolchem Erfolg mit Enten zubereitet werden.