

Weihnachtsgans mit Ananas und Portwein



Zutaten für 4 Portionen:

2 Äpfel
500 g Ananas (in Scheiben oder geschnitten, möglichst ungesüßt)
3 Zwiebel
1 Bund Majoran
75 ml Portwein
5 kg Gans
Salz
Pfeffer
425 ml Wasser
Maisstärke (zum Binden)
8 Scheibe(n) Ananas (zum Servieren)

1. Für die Füllung die Apfelringe und Ananas klein schneiden, die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Alles mit Majoran ca. 12 Stunden im Portwein einmarinieren.
2. Gans abspülen und trocken reiben. Hals und Flügelenden klein schneiden. Gans würzen, mit der Füllung befüllen und verschließen.
3. Mit der Brust nach unten gemeinsam mit dem Hals und Flügelenden in den Bräter legen, 200 ml Wasser aufgießen.
4. Bei 200 °C 90 Minuten braten. Danach wenden, mit 125 ml Wasser aufgießen und weitere Minuten braten. Dabei die Gans zwei bis drei Mal mit Salzwasser bestreichen. So wird die Haut schön knusprig.
5. Bratenfond abgießen. Gans auf den Grillrost legen, Fettspalte unterschieben, 30 Minuten bei 250 °C übergrillen.
6. Fond mit 100 ml Wasser durchrühren, ein wenig köcheln lassen, nachwürzen und binden.
7. Gans tranchieren und mit Ananasscheiben und Sauce anrichten.

Tipp:

Servieren Sie dazu zum Beispiel Schupfnudeln.