

Weihnachtsgans nach altwiener Art



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Weidegans (ca. 3,5-4,5 kg)
- 1 TL Kümmel (gemahlen)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 EL Majoran (gestrichen voll)
- 1 TL Beifuß (gemahlen)
- 1 l Wasser
- 6 Stk. Schalotten (geschält)

Für die Füllung:

- 4 Äpfel
- 12 Stk. Gewürznelken
- 6 Stk. Maroni (gekocht und geschält)

Für die Sauce:

- Mehl (zum Binden)
- Hühnersuppe (oder Ganslsuppe zum Aufgießen)

1. Die ausgenommene Gans von inneren Fettpolstern befreien, Hals, Flügelspitzen und Innereien für eine Ganslsuppe beiseite geben.
2. Gans mit einer Mischung aus Kümmel, Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß innen und außen gründlich würzen.
3. Für die **Füllung** Äpfel mit Hilfe eines Ausstechers entkernen, aber ganz lassen und mit Gewürznelken spicken.
4. Gemeinsam mit den geschälten und gekochten Maroni in die Bauchhöhle füllen.
5. Falls nötig, die Öffnung am Bürzel zunähen oder mit Zahnstochern zusammenstecken.
6. Danach eine große Bratenpfanne etwa einen Finger hoch mit heißem Wasser füllen, die Gans mit der Brust nach unten einlegen und zunächst eine gute Viertelstunde bei ca. 220 °C Farbe nehmen lassen.
7. Dann die Hitze auf etwa 170 °C reduzieren.
8. Schalotten zur Geschmacksverstärkung in den Bratensaft legen und die Gans langsam – je nach Größe etwa 35 Minuten pro Kilo – unter ständigem Begießen garen lassen, bis das meiste Fett ausgetreten ist.
9. Nach der halben Bratzeit wenden und gegen Ende der Bratzeit das Fett zur Gänze abschöpfen.
10. Gans aus dem Rohr nehmen, tranchieren und die einzelnen Stücke mit der Haut nach oben bei etwa 220 bis 250 °C im Backrohr (oder unter dem Grill) lassen, bis die Haut knusprig ist.
11. Die Äpfel und die Maroni können bei Bedarf warm gestellt und am Schluss in einer separaten Schüssel serviert werden.
12. Zum Schluss den Bratenrückstand mit etwas Mehl stauben, mit Hühner- oder Ganslsuppe ablöschen und einkochen lassen.
13. Den Saft separat in einer Sauciere zur Gans servieren.

Tipp:

Als klassische Beilagen empfehlen sich Rotkraut und Semmelknödel.

Empfohlene Beilagen:

Knödel