

GEBRATENE GANS MIT ÄPFELN UND ZWIEBELN



1 Stk küchenfertige Gans (4-5kg)
1 Bund Suppengrün
400 ml Wasser 0.25 l Rotwein
0.25 l Apfelsaft (naturtrüb)
500 g Äpfel (fein-säuerlich, z.B. Cox)
1 EL dunkler Soßenbinder
3 Stk Zwiebeln
0.5 Bund Majoran (Blättchen)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

- 1 Für die gebratene Gans zuerst das sichtbare Fett aus der Gans herauslösen. Gans innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen, und mit Salz gut würzen. Das Suppengrün abwaschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Anschließend die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und vierteln. Die Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und zu den Äpfeln geben. Zwiebel und Äpfel mit Majoranblättchen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Nun die Gans damit befüllen. Bauchöffnung mit Holzspießchen zustecken oder mit einem Küchengarn zunähen. Gans mit der Brust nach unten auf einen Rost des vorgeheizten Backofens ((E-Herd: 180 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) legen. Auf der mittleren Schiene einschieben. Das Suppengrün auf der Fettfangschale verteilen und darunter einschieben - 150 ml kochendes Wasser in die Fettfangschale zugießen. Die Gans bei 180 Grad ca. 3 1/2 Stunden braten.
- 4 Nach ca. 30 Minuten die Haut unterhalb der Keulen einstechen, um das Fett ausbraten zu lassen. Die Gans nach ca. 1 3/4 Stunden wenden (sollte am Rücken Farbe bekommen haben). Mit dem restlichen Wasser, dem Rotwein und dem Apfelsaft übergießen.
- 5 Nach Ende der Bratzeit die Gans herausnehmen, Bratenfond durch ein Sieb gießen und entfetten - nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Soßenbinder andicken.
- 6 Das Brustfleisch der Gans schräg anschneiden und mit frischen Kräutern bestreuen - auf einer Platte mit Rotkraut oder mit beliebig gefüllten Äpfeln anrichten. Guten Appetit!

Dieser Gebratene Gans besticht durch seine knusprige Kruste, in Verbindung mit einer fruchtig-rauchigen Füllung und einer kräftigen, dunklen Soße. Der Gänsebraten lässt sich dabei äußerst vielfältig verarbeiten, am beliebtesten und populärsten ist jedoch ohne Frage die gebratene Gans mit Äpfeln und Zwiebeln gefüllt.

Hierzu passen kleine [Rosmarinkartoffeln](#), ein knackiger Salat und ein leichter Wein. Die durchaus längere Zubereitungszeit von ca. 240 Minuten wird jedoch entschädigt durch besonders zartes Fleisch und den Geschmack nach Weihnachten vorm offenen Kamin.