

Gebratene Gans - Martinigansl knusprig aus dem Ofen



- 1 Weidegans
- 2 Äpfel (säuerlich z.B. Boskop)
- 1 Orange
- Thymian
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- 120 g Waldhonig
- 1 Flasche Bier (helles Vollbier, Märzenbier)
- 1 Bund frischer Thymian

1. Für dieses **Ganslrezept** die Gans innen und außen gründlich waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen.
2. Äpfel und Orange achteln, mit den Gewürzen gut vermischen und die **Weidegans** damit füllen. Nach Belieben die Gans mit **Küchengarn** binden und mit Holzspießen verschließen.
3. Die **Gans** auch von außen gut mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einreiben und mit der Brustseite nach unten in einen großen befetteten Bräter oder eine Auflaufform setzen.
4. Die Gans im vorgeheizten **Backrohr** bei 220°C etwa eine halbe Stunde braten. Dabei die Gans mehrmals mit Honig bepinseln und mit Bier übergießen.
Durch die hohe Anfangstemperatur brät das Fett nämlich besonders gut aus.
5. Danach auf 180° zurückschalten, mit etwas Wasser ablöschen und die **Martinigans** für rund 2 Stunden im Rohr fertig braten. Den Bund **frischen Thymian** hinzugeben und die Gans während dem **Braten** mit dem eigenen Saft begießen.
6. Den Bräter aus dem Backofen nehmen. Die Martinigans warm halten und etwas Ruhen lassen.
*Durch das Nachziehen kann sich der Fleischsaft gut verteilen und die **Gans wird schön saftig**.*
7. In der Zwischenzeit den **Bratensaft** durchseihen und entfetten, mit etwas Stärke binden und abschmecken.
8. Die **knusprig gebratene Gans** zerteilen und mit der Sauce servieren.