

Weihnachtsgans (2013)

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 300 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gans	1 Stk.
Orangenfrucht	2 Stk.
Hühnerbrühe / Geflügelbrühe	500 ml
Bienenhonig	4 Tropfen
Salz	120 g
Frische Kräuter	1 handvoll

Zubereitung:

Zuerst wird die Gans ausgenommen (falls Innereien enthalten) und gewaschen. Dann bestreut man sie mit dem Salz und massiert dieses gut ein. Der Ofen wird auf 200° vor geheizt. Die Gans wird mit den Orangen gefüllt und von außen mit Honig eingepinselt. Zuletzt wird sie mit der Brust nach unten auf ein tiefes Backblech gelegt und der Geflügelfond wird darüber gegossen. Dann geht die Gans für 4-5 Stunden in den Ofen und muss alle 20-30 min mit dem Fond übergossen werden. Ist dieser alle wird Wasser über gegossen. P.S. : Der Honig macht die Gans sehr knusprig und man kann an Stelle von Honig auch Ahornsirup verwenden! Viel Spaß beim Nachkochen und guten Hunger wünscht Chefkoch ;)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2280-Weihnachtsgans-2013.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at