

Weihnachtsgans



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gans	4 kg
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	5 Stk.
Weißwein	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	1 Scheibe(n)
Zwiebeln	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	½ Liter
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Beifuß	1 Stk.

Zubereitung:

Die Weihnachtsgans waschen und gut abtrocknen. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse so entfernen, dass ein kleiner Boden stehen bleibt. In die Apfelöffnungen etwas Wein füllen und sie mit Weißbrotecken verschließen.

Die Gans innen und außen salzen, mit den Äpfeln, den geviertelten Zwiebeln und dem Beifuß füllen, zunähen und Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Rumpf festbinden.

Eine Rostbratpfanne etwa 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen, etwas Salz hinzufügen, die Gans mit dem Rücken nach unten hineinlegen und die Rostbratpfanne auf die untere Schiene in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann.

Sobald der Bratensatz bräunt, zunächst 1/4 l von dem heißen Wasser in die Rostbratpfanne gießen. Die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampftes Wasser bis zu 1/2 l ersetzen und die Gans ab und zu drehen, damit sie von allen Seiten schön braun wird.

Wenn die Gans gar ist, die Fäden lösen, die Füllung herausnehmen, Portionsstücke schneiden. Den losgekochten Bratensatz und die durch ein Sieb gestrichene Füllung mit der erforderlichen Wassermenge auf der Kochstelle zu einer Soße verrühren und sie mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Foto © Paul-Georg Meister @ pixelio.de

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-734-Weihnachtsgans.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at