

Gänsebraten



Zutaten

- 1 bratfertige Gans (4 bis 4,5 kg)
- 4 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Apfel, säuerlich (Z. B. Elstar)
- 1 Zweig Majoran, frisch oder getrocknet
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Speisestärke zum Binden

Küchengarn

Make it lecker

Zubereitung:

Gänsebraten



Zubereitung: *Make it lecker*

1. Für den knusprigen Gänsebraten den Backofen auf 180 °C vorheizen. Von der Gans den Flomen (Fett) entfernen und beiseite stellen. Die Gans muss nun wirklich gründlich gewaschen werden, innen und außen.
2. Dann mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
3. Die Äpfel und die Zwiebeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Nach Geschmack mit Majoran und etwas Salz würzen. Damit die Gans füllen. Öffnungen mit Holzspießchen verschließen, damit später nichts herausfällt.
4. Mit dem Küchengarn nun die Keulen des Vogels locker zusammenbinden. Die Haut kräftig und vollständig mit Salz einreiben. 3 bis 4 Esslöffel dürfen es ruhig sein. Nun die Gans mit der Brustseite nach unten in die emaillierte gusseiserne Grillpfanne auf das Edelstahl-Rost, 30 bis 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen.
5. Nach dieser Zeit die Gans wenden und insgesamt weitere 2 ½ Stunden zu Ende garen.
6. Dabei etwa alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. So bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig. Eine Viertelstunde vor dem Servieren Temperatur des Backofens auf 230 °C erhöhen für eine schöne Bräune.
7. Danach die Grillpfanne aus dem Ofen holen, die Gans heraus nehmen und bei 140 °C in einem anderen Behälter warmhalten. Bratensaft und -fett abgießen. Das Fett setzt sich nach kurzer Zeit oben ab. Dann abschöpfen. Den Rest der Sauce mit etwas Speisestärke abbinden und auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen – eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Jetzt die Gans auf eine große Servierplatte setzen, tranchieren und gemeinsam mit der Sauce und der Füllung servieren. Dazu passen die Klassiker Rotkohl und Kartoffelknödel perfekt.