

Gänsebraten

Zutaten

1 frische Gans (4 - 4,5 kg)

2 Äpfel, z.B. Boskoop
1 Orange
2 Zwiebeln

4 TL Senf
Salz
schwarzer Pfeffer

4 getrocknete Pflaumen
2 Feigen

4-5 Zweige Beifuß

Zahnstocher
Küchengarn

Fettpfanne

Die Gans während des Bratens mehrmals mit dem Sud aus der Fettpfanne begießen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht vom Knochengerrüst trennen lassen und beim Anstechen kein roter Fleischsaft austritt.

Tipp: Einen Teil der Füllung lässt sich gut für die Bratensoße verwenden. Hierzu püriert man die Masse und gibt sie dann zur Soße.

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Die Gans innen und außen gut waschen, mit einem Küchentuch abtrocknen und dicke Fettauflagen entfernen.

Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Orange und Zwiebel schälen und vierteln. Alles in größere Stücke schneiden.

Die Gans von innen mit Senf ausstreichen, von außen salzen und mit gemörserten schwarzem Pfeffer einreiben.

Die Gans mit den Obst- und Zwiebelstücken füllen.

Beifußzweige brechen und zur Füllung dazu geben.

Die Gans mit dem Zahnstocher oder mit Küchengarn verschließen. Die Keulenenden mit dem Küchengarn zusammen binden und die Flügel evtl. fixieren.

Die Fettpfanne mit Wasser füllen und auf die unterste Schiene im Backofen schieben.

Die Gans mit der Brust nach oben auf ein Gitterrost legen und auf der mittleren Schiene etwas 2 ½ bis 3 Stunden garen.

Die Hitze nach 1 ½ Stunden auf 160°C reduzieren.

