Rezept

Gans mit Apfelfüllung

Ein Rezept von Gans mit Apfelfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

1	küchenfertige Gans (ca. 4,5 kg)
	Pfeffer
4-6 Stängel	Beifuß
2-3 EL	dunkler Saucenbinder
	Salz
4	kleine säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 Bund	Suppengrün
	kleine Holzspieße und Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6-8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Die Gans waschen und trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse ausstechen, die Früchte mit je 1-2 Stängeln Beifuß füllen und in die Bauchöffnung der Gans stecken. Die Öffnung mit Holzspießen und Küchengarn verschließen.

3. Die Gans in den Bräter legen, mit 500 ml kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 1 1/2 Std. garen.

4. Die Gans herausnehmen und den Sud durch ein Sieb gießen. Das Suppengrün waschen, putzen, grob zerteilen und in der Fettpfanne des Backofens verteilen, die Gans darauflegen.

5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten und die Gans weitere 2 Std. braten. Den Sud vorsichtig in einen Topf abgießen und dabei das Fett zurücklassen. Die Gans während des Bratens regelmäßig mit dem Bratensaft begießen.

6. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) aufheizen. Die Gans in 15-20 Min. knusprig braten. Die Gans aus dem Ofen nehmen, den Bratensatz in der Fettpfanne mit 250 ml Wasser loskochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Mit Saucenbinder andicken, salzen und pfeffern. Die Gans tranchieren und mit der Sauce servieren.