

Rezept

Weihnachtsgans mit Brot, Äpfeln und Beifuß

Ein Rezept von Weihnachtsgans mit Brot, Äpfeln und Beifuß, am 25.04.2024

Zutaten

1 Gans (etwa 4,7 kg)	700 g klein gehackte Gänseknochen
2 große Zwiebeln (250 g)	2 säuerliche Äpfel (à 200 g)
1 Scheibe Schwarzbrot	1-2 Zweige getrockneter Beifuß
1/2 TL zerstoßener schwarzer Pfeffer	1/2 TL Kümmel
2 Lorbeerblätter	Salz
3 Zwiebeln (300 g)	1 Möhre (100 g)
140 g Knollensellerie	2 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark	300 ml kräftiger Rotwein
1 gehäufter EL Mehl	1 l Geflügelfond (aus dem Glas)
1 Zweig getrockneter Beifuß	2 Lorbeerblätter
1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Wacholderbeeren
1/2 TL Pimentkörner	1 Stück Bio-Orangenschale (6-8 cm)
Holzstäbchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft, Ober-/Unterhitze 220°) vorheizen. Die Gans innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Bauchfett abtrennen. Untere Flügelknochen abschneiden, mit dem Kragen klein hacken. Bürzel abschneiden.
2. Alle Knochen auf einem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) 30 Min. braten. Dabei gelegentlich wenden. Den Bratensatz mit 200 ml Wasser lösen, beiseitestellen. Den Ofen auf 120° (Umluft, Ober-/Unterhitze 140°) schalten.
3. Zwiebeln schälen. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Beides mit dem Brot grob würfeln. Mit Beifuß, Pfeffer, Kümmel, Lorbeer und Salz würzen. Die Gans innen und außen salzen, mit der Apfelmasse füllen, mit Holzstäbchen verschließen. Auf die Brust in ein tiefes Backblech setzen. Bauchfett auflegen und 1 l heißes Wasser zugießen. Im Ofen (Mitte) 2 Std. 30 Min. garen. Dabei regelmäßig mit der Bratflüssigkeit übergießen. Wenden und 2 Std. weitergaren, bis das Fleisch beim Hineinstechen weich ist.
4. Für die Sauce Zwiebeln schälen. Möhre und Sellerie waschen, putzen und schälen. Alles grob würfeln. Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen, das Gemüse darin anrösten. Knochen und Tomatenmark 3 Min. mitrösten. Mit etwas Wein ablöschen, einkochen lassen und mit Mehl bestäuben. Noch zweimal wiederholen. Brühe und Bratensatz zugießen. Aufkochen und offen bei schwacher Hitze 1 Std. köcheln lassen. Beifuß und Gewürze einstreuen und 1 Std. weiterköcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Mit der Orangenschale aufkochen und 5 Min. sämig einkochen lassen.

5. Die Gans aus dem Ofen nehmen, Bratfett abgießen. Den Ofen auf Grillfunktion schalten. Keulen und Brüste abtrennen und aufs Blech legen. 1 TL Salz und 4 EL heißes Wasser verrühren. Das Fleisch damit bepinseln und im Ofen (Mitte) in etwa 15 Min. knusprig backen. Dabei regelmäßig mit Salzwasser bepinseln.
-
6. Die Stücke herausnehmen, in Portionen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern mit Klößen und Rotkohl servieren.