

Rezept

6-Stunden-Gans mit Speckäpfeln

Ein Rezept von 6-Stunden-Gans mit Speckäpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 junge Gans (ca. 4 1/2 kg)	Salz
Pfeffer	1 TL getrockneter Majoran
4 kleine Äpfel (ca. 500 g)	4 Scheiben Frühstückspeck (Bacon)
8 Gewürznelken	1 Bund Suppengrün (ca. 300 g)
2 Zwiebeln	800 ml Geflügelbrühe
3 Lorbeerblätter	1-2 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1340 kcal

Zubereitung

1. Die Gans von sichtbarem Fett befreien. Innen und außen abspülen, abtrocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, innen zusätzlich mit Majoran.
2. Äpfel waschen und streifig schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel mit je 1 Speckscheibe umwickeln und diese mit je 2 Nelken feststecken. Äpfel in die Gans geben, Bauchhöhle mit Zahnstochern zustecken.
3. Backofen auf 120° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Suppengrün putzen und klein würfeln, Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Beides in ein tiefes Backblech geben. Gans mit der Brust nach oben auf das Gemüse setzen und im Ofen (unten) 3 Std. braten.
4. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Gans alle 30 Min. damit beschöpfen. Anschließend 2 Std. 30 Min. weiterbraten, dann die Gans ohne Gemüse mit der Brust nach oben auf ein zweites Blech setzen und noch 30 Min. braten.
5. Den Bratensatz aus dem ersten Backblech durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit einer Schaumkelle das Fett abschöpfen. Sauce bei starker Hitze auf zwei Drittel einkochen lassen. Stärke mit 50 ml kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren, aufkochen, salzen und pfeffern.
6. Nach 6 Std. Garzeit den Backofengrill zuschalten und die Gans kurz goldbraun übergrillen, dabei aufpassen, dass die Haut nicht verbrennt. Gans tranchieren, mit Äpfeln und Sauce servieren.