

## Rezept

# Gänsebraten mit Kürbisknödefüllung

Ein Rezept von Gänsebraten mit Kürbisknödefüllung, am 14.10.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>500 g</b> Zwiebeln
Salz	<b>100 g</b> getrocknete Feigen
<b>5 Zweige</b> Salbei	<b>200 g</b> altbackenes Weißbrot
<b>200 ml</b> Milch	<b>2</b> Eier (M)
Pfeffer	gemahlener Kreuzkümmel
<b>1</b> Frühmast-Gans (4 - 4 1/2 kg; küchenfertig)	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1500 kcal

## Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kürbis und Zwiebel mit 100 ml Wasser und 1 Prise Salz in einem Topf zugedeckt 10 Min. dünsten. Die Feigen in Scheiben schneiden. Den Salbei abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, hacken und mit den Feigen zum Kürbis geben. Kurz zugedeckt weiterdünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch lauwarm erhitzen, mit den Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Kreuzkümmel kräftig würzen. Die Eiermilch über das Brot gießen, die Schüssel mit Klarsichtfolie verschließen und das Brot etwa 30 Min. quellen lassen.
3. Einen Bräter in den Backofen stellen (Mitte). Den Ofen auf 200° (besser: 180° Umluft) vorheizen. Die Gans innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Flügelspitzen abschneiden. Die Haut (nicht das Fleisch) mit einer Rouladennadel rundherum einstechen. Die Gans mit Öl einreiben, innen und außen kräftig salzen. Gemüse und Brot mischen und in den Bauch füllen. Die Öffnung mit Rouladennadeln verschließen und zunähen. Die übrigen Zwiebeln schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.
4. 350 ml Wasser aufkochen und in den Bräter geben. Die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen und im Ofen (Mitte) dämpfen. Nach 45 Min., wenn das Wasser verdampft ist, beginnt die Gans zu braten. Etwa 1 Std. später, wenn der Rücken gebräunt ist, die Gans wenden. Nach weiteren 30 Min. Flügelspitzen und Zwiebeln dazugeben und die Gans in etwa 1 Std. fertig garen. Dabei immer wieder mit Bratfett begießen.
5. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen der Keulen klarer Saft herausläuft und sich das Fleisch der Keulen weich anfühlt. Die Gans auf eine Platte setzen und im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür 5 Min. ruhen lassen.
6. Den Bratensatz mit etwas Wasser lösen und die Sauce in einen Topf gießen. Das Fett abschöpfen, die Sauce erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans tranchieren und mit der in Scheiben geschnittenen Füllung und dem Zwiebelgemüse anrichten.