

Rezept

Gefüllte Gans für Festtage

Ein Rezept von Gefüllte Gans für Festtage, am 28.06.2026

Zutaten

1 Gans (ca. 4 kg)	3 altbackene Brötchen
800 g Esskastanien (Maronen, vorgegart und tiefgekühlt oder vakuumverpackt)	2 Mandarinen
Salz	1 großer Apfel
400 ml Hühnerfond	Pfeffer
1 Stange Lauch	2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Petersilienwurzeln	3 Möhren
2 Stängel Beifuß	2 Zwiebeln
2 EL Öl	2 Stängel Majoran
	200 ml Weißwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1495 kcal

Zubereitung

1. Die Bauerngans innen und außen waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Den Hals und die Flügel abtrennen, grob hacken und beiseitestellen.
2. Die Brötchen in Wasser einweichen, nach 2 Min. ausdrücken, grob zerzupfen und in eine Schüssel geben.
3. Die Kastanien (TK-Ware vorher auftauen lassen) dazugeben. Mandarinen schälen und in die einzelnen Segmente teilen. Apfel waschen, eventuell schälen, vierteln und entkernen. Apfel grob würfeln und mit den Mandarinen zum Brötchen geben.
4. Die Mischung salzen und pfeffern, 100 ml Hühnerfond dazugießen. Den Backofen auf 120° vorheizen.
5. Gans innen und außen salzen und pfeffern, außen auch mit dem Paprikapulver einreiben.
6. Den Bauch mit der Brötchenmischung füllen und mit Küchengarn zunähen oder mit Zahnstochern zustecken. Die Gans in eine Bratreine setzen und den übrigen Fond angießen. Im Ofen (Mitte) ca. 5 Std. braten, bis sie gar ist.

7. Inzwischen den Lauch längs aufschneiden, waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Möhren, Petersilienwurzeln und die Zwiebeln schälen, grob würfeln. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

8. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin Gänsehals und -flügel goldbraun anbraten. Das Gemüse dazugeben und mitbraten. Kräuter dazugeben, mit Wein ablöschen und kurz aufkochen. Alles in den Bräter geben. Die Gans alle 30 Min. mit der Sauce übergießen.

9. Nach Garzeitende die Hitze auf 200° hochfahren und die Gans weitere 30 - 40 Min. braten, um eine schön knusprige Haut zu erzielen.