

Rezept

Gefüllter Gänsebraten

Ein Rezept von Gefüllter Gänsebraten, am 28.06.2026

Zutaten

150 g trockenes Weißbrot	3 EL Butter
150 ml Milch	Salz
1 Zwiebel	1 prise getrockneter Majoran
200 g gegarte Esskastanien (vakuumverpackt)	1 Apfel
1 Bio-Orange	2 Eier (S)
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Frühmast-Gans (4–4,5 kg)	600 ml Gänsefond oder Gemüsebrühe
Holzspießchen oder Küchengarn und -nadel	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1570 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Das Weißbrot 2 cm groß würfeln. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und das Brot darin goldbraun anrösten, in eine Schüssel geben. Milch aufkochen und über das Brot gießen, abgedeckt 30 Min. ziehen lassen.

3. In einem kleinen Topf 100 ml Wasser mit 2 EL Salz aufkochen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, halbieren und klein würfeln. In einem kleinen Topf übrige Butter zerlassen und die Zwiebel darin in 2-3 Min. goldbraun andünsten. Majoran unterrühren, vom Herd nehmen. Kastanien grob schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und 1 cm groß würfeln. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Alles (bis auf den Orangensaft) mit den Eiern zum Brot geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Füllung gut vermischen.

5. Ein tiefes Backblech auf die unterste Schiene des Backofens schieben, den Ofen auf 180° (Umluft verwenden!) vorheizen. Die Haut der Gans mit einem Holzspießchen rundherum einstechen, damit das Fett später beim Braten gut herauslaufen kann. Dabei darauf achten, dass das Fleisch unter der Haut möglichst wenig verletzt wird. Die Gans innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in die Gans füllen, die Öffnung mit Holzspießchen zustecken oder mit Küchengarn zunähen.

6. Gut 350 ml Wasser aufkochen und auf das Blech im Ofen gießen. Die Gans mit der Brustseite nach unten ins Wasser legen und ca. 45 Min. dämpfen, dabei zwischendurch rütteln, damit die Haut nicht am Blech anhaftet. Dann die Gans ohne Wasser (das ist jetzt verdampft) 1 Std. weiterbraten, bis der Rücken gebräunt ist. Gans wenden und noch 1 Std. 30 Min. braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen.

7. Blech aus dem Ofen nehmen, die Ofentemperatur auf 240° erhöhen. Die Gans auf ein zweites Backblech legen, mit dem kalten Salzwasser bepinseln, zurück in den Ofen schieben und weitere 5-10 Min. braten, bis sie gar und die Haut knusprig ist. Dabei noch zwei- oder dreimal mit Salzwasser bestreichen. Wichtig: Den Braten jetzt nicht aus den Augen lassen, damit er bei der hohen Temperatur nicht verbrennt.

8. Inzwischen das Bratfett vom Blech abgießen (eventuell abkühlen lassen und als Gänseschmalz verwenden). Bratensatz mit Orangensaft lösen, dabei mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel nachhelfen. Den Bratensatz in einen kleinen Topf umfüllen, mit Fond oder Brühe aufgießen. Die Sauce auf dem Herd bei starker Hitze in ca. 5 Min. um etwa ein Drittel einkochen lassen, abschmecken.

9. Die Gans mit einer Geflügelschere in gleich große Stücke zerteilen, die Füllung in Scheiben schneiden, beides auf eine Platte legen. Die Gans und die Füllung mit der Sauce servieren. Sehr gut passt Rotkraut dazu.