

Rezept

Klassischer Gänsebraten

Ein Rezept von Klassischer Gänsebraten, am 10.06.2026

Zutaten

1	küchenfertige Gans (4,5-5 kg)		Salz
	Pfeffer	1 TL	Majoran
1 TL	Beifuß	2	Kartoffeln
3	Äpfel	1 Bund	Suppengemüse
2	Zwiebeln		Sahne oder Crème fraîche nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2100 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Gans innen und außen waschen, trocknen, innen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Kartoffeln halbieren, die Äpfel grob zerteilen und beides in die Gans geben (sie saugen das Fett auf und sind nicht zum Verzehr geeignet). Die Gans zubinden und außen salzen und pfeffern.
2. Die Gans mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen und 375 ml kochendes Wasser dazugießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen (das Wasser sollte zu drei Vierteln verdampfen), dann die Gans umdrehen, Hitze auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und die Gans weitere 2-2 1/4 Std. garen.
3. Das Suppengemüse putzen und grob zerschneiden, die Zwiebeln schälen und achteln. Beides zur Gans geben (sollte sehr viel Fett ausgetreten sein, vorher etwas abschöpfen) und ca. 1 Std. weiterbraten, dabei ab und zu mit Bratenfett begießen.
4. 125 ml kaltes Wasser mit 1 TL Salz verrühren, die Gans damit bepinseln und 5-10 Min. braten (so wird die Haut knusprig).
5. Gans aus dem Ofen nehmen. Bratensatz mit ca. 250 ml Wasser ablöschen und mit dem Suppengrün durch ein Sieb passieren. Die Sauce nach Belieben mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern. Die Gans mit Fleischgabel und Tranchiermesser zerteilen.