

## Rezept

# Weihnachtsgans

Ein Rezept von Weihnachtsgans, am 01.03.2024

## Zutaten

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| 1 junge Gans (etwa 3,5 kg) | Salz              |
| 1 Zwiebel                  | 1 Zweig Beifuß    |
| 1 Apfel                    | 2 TL Speisestärke |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 1610 kcal

## Zubereitung

1. Am Vorabend die Gans innen und außen waschen, mit Küchenpapier abtrocknen. Hals, Flügel, Bürzel und die Fettanteile im Inneren entfernen. Die Gans über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce 25 g Gänsefett erhitzen, Hals, Flügel und Innereien darin kräftig anbraten. Mit 400 ml Wasser ablöschen und offen bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb abgießen, kalt stellen.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Gans innen und außen salzen. Zwiebel schälen und halbieren, Beifuß waschen. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Diese Zutaten in die Gans füllen. Mit der Brustseite in einen gusseisernen Bräter oder in die Fettpfanne legen, 1/2 l kochendes Wasser zugeben und zugedeckt 1 Std. (unten, Umluft 180°) dämpfen.
3. Gans ohne Deckel bei 160° (Umluft 140°) weitere 1 Std. 30 Min. bis 2 Std. unter sehr häufigem Begießen mit dem Bratfett garen, bis der Rücken goldbraun ist. Die Gans wenden, mit der Brust nach oben unter weiterem häufigen Begießen goldbraun braten. Während des Bratens nach Bedarf etwas kochendes Wasser angießen. Wenn die Keulen sich weich anstechen lassen, ist die Gans gar.
4. Den Bratfond lösen und durch ein Sieb in einen Topf abgießen. 1/2 TL Salz in kaltem Wasser lösen und die Brust damit bepinseln. Bei mittlerer Grillstufe unter mehrmaligem Bepinseln die Haut knusprig braten. Die Sauce vom Vorabend abfetten.
5. Das Fett vom Bratfond abschöpfen und beiseite stellen. Bratfond mit der Sauce vom Vortag aufkochen, abschmecken und mit 1-2 TL in kaltem Wasser eingerührter Stärke binden. Sollte sich das Fett dabei trennen, die Sauce sofort mit etwas kochendem Wasser glatt rühren. Anschließend einen Teil des Fettes nach Geschmack langsam unter kräftigem Rühren zufügen. Die Gans tranchieren und mit der Sauce servieren.