

Rezept

# Weihnachtsgänsebraten

Ein Rezept von Weihnachtsgänsebraten, am 01.10.2023

## Zutaten

- |   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| 1 | küchenfertige Gans (etwa 4 kg)         | Salz               |
|   | Pfeffer                                | 4-5 Stängel Beifuß |
| 2 | mürbe, säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) | Holzspießchen      |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1235 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Gans gut waschen und mit Küchenpapier abtrocknen (evtl. vorhandenes Gänseklein und Fett entnehmen). Die Gans innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

---

2. Den Beifuß waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Die Äpfel waschen. Beifuß und Äpfel in die Bauchöffnung legen und mit Holzspießchen zustecken.

---

3. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. 1/4 l Wasser zugießen und abgedeckt im Ofen (unten) 1 Std. braten.

---

4. Die Gans umdrehen, nochmals etwas Wasser angießen. Die Haut überall mit einem Spießchen einstechen, damit das Fett austreten kann. Weitere 2 Std. bis 2 Std. 30 Min. braten, zwischendurch öfter mit dem Bratensaft begießen.

---

5. 20 Min. vor dem Ende der Garzeit die Gans mehrmals mit kaltem Salzwasser bestreichen, damit die Haut schön knusprig wird. Die fertige Gans herausnehmen und zerteilen.