

Rezept

Weihnachtsgänsebraten

Ein Rezept von Weihnachtsgänsebraten, am 20.04.2024

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.