Gans mit Maroni gefüllt

Wer noch nie Gans mit Maroni gefüllt gegessen hat, sollte das schnell nachholen. Mit diesem Rezept wird sie schön knusprig und saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 3,5 - 4,5 kg)
4 Stk.	Äpfel
10 Stk.	Maroni
6 Stk.	Schalotten (und Wurzelwerk)
1 EL	Kümmel
1 EL	Majoran
1 TL	Beifuß
10 Stk.	Gewürznelken
1 Prise	Salz
50 g	Mehl
100 ml	Geflügelsuppe

Zubereitung

1. Die **Gans mit Maroni gefüllt** ist ein raffiniertes Weihnachtsgericht aus der ungarischen Küche. Das Fett im Inneren der Gans entfernen und falls erforderlich übriggebliebene Federkielansätze abbrennen. Kopf, Hals, Füße und Flügelspitzen vom Körper trennen. Zusammen mit den Innereien können sie für eine Ganslsuppe aufbewahrt werden.

2. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Kümmel, Meersalz, Pfeffer, Majoran und Beifuß zu einer Kräutermischung verrühren und die Gans damit innen und außen einreiben. Nelken rundherum in die Äpfel stecken und zusammen mit den Maroni in die Bauchhöhle der Gans stecken. Die Öffnung zunähen.

3. Die Gans mit der Brust nach unten in eine mit etwas heißem Wasser gefüllte Bratenpfanne legen und im Backofen 15 Minuten garen lassen. Die Temperatur langsam auf 160°C reduzieren. In der Zwischenzeit die Schalotten und das Wurzelwerk klein schneiden und zu der Gans geben.

4. Die Gans weiterbraten, als Faustregel gilt: Etwa 35 Minuten pro Kilo. Dabei die Gans immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. Nach der Hälfte der Bratzeit die Gans wenden. Sie ist durchgebraten, wenn beim Anstechen nur noch klarer Saft austritt.

5. Den Bratenrückstand aufbewahren. Die Maronigans in vier Teile teilen und mit der Hautseite nach oben bei großer Hitze weitere 5-10 Minuten braten, bis die Haut schön knusprig ist. Bratenrückstand entfetten und abseihen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit der Geflügelsuppe auffüllen. Einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

6. Die Maronigans auf Tellern anrichten und die Sauce extra in einer Schale anrichten.

Tipp

Zur Gans mit Maroni gefüllt Semmelknödel und Rotkraut als Beilage reichen.