

# Knuspriger Gänsebraten

Ein knuspriger Gänsebraten ist ein absoluter Klassiker für Weihnachten. Auch wenn das Rezept etwas aufwändiger ist, die Mühe lohnt sich allemal!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 4,5 h

**Gesamtzeit:** 5,3 h



## Zutaten

4.5 kg	Gänse
400 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Butterschmalz
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 Bündel	Majoran
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Cayennepfeffer
6 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Bund	Suppengrün
500 ml	Portwein
100 g	<a href="#">Weintrauben</a> (grüne)
100 g	<a href="#">Weintrauben</a> (rote)
100 g	Crème fraîche
2 EL	Saucenbinder (dunkler)

## Zubereitung

1. Für den knusprigen Gänsebraten zuerst die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Majoran waschen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebeln und Majoran vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Ein Fünftel der Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Unter die Zwiebelmischung heben und diese in die restlichen Äpfel füllen.
3. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Gans gründlich waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit den Äpfeln füllen und die Öffnung im Bauch der Gans mit Holzspießen feststecken oder mit Küchengarn zubinden.
4. Suppengrün schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Gans darin rundherum goldgelb anbraten. Suppengrün zu der Gans legen und diese mit der Brust nach unten in den Ofen schieben.
5. Nach 30 Minuten Garzeit die Hühnerbrühe dazugießen und weitere 2 Stunden garen lassen. Dann die Gans auf den Rücken drehen und den Portwein dazugießen. Die Gans 1,5 Stunden garen und dabei alle 15 Minuten mit dem eigenen Sud begießen.
6. Die Temperatur auf 200°C erhöhen und die Gans noch einmal 30 Minuten braten lassen, bis sie schön knusprig ist. Dann Ofen ausschalten, Gans herausnehmen, tranchieren und im Ofen warm halten.
7. Den Bratensaft abseihen, das Fett mit einem Fettkännchen abschöpfen und den Bratensaft mit der Crème fraîche in einem Topf erhitzen. Aufkochen lassen und den Saucenbinder einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Trauben waschen, nach Belieben schälen, dann halbieren und in die Sauce geben. Die Gans zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

## Tipp

Traditionell wird knuspriger Gänsebraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut serviert.