Weihnachts-Gans

Mit diesem Rezept für eine Weihnachts-Gans lässt sich ein traditionelles Gericht servieren, welches nicht nur zu Weihnachten ein besonderer Genuss ist. Ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,2 h

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 4-5 kg)
4 Stk.	Zitronen
3 Stk.	Limetten
1 TL	Gewürzpulver (nach Belieben)
1 Handvoll	Petersilie
1 Handvoll	Thymian
1 Handvoll	Salbei
Nach Belieben	Olivenöl (zum Anbraten)
3 EL	Honig (flüssigen)
1 EL	Thymianblätter

Zubereitung

1. Für die Weihnachts-Gans als erstes den Ofen auf 220°C vorheizen. Dann die Gans aus der Verpackung nehmen und sämtliche Schnüre entfernen. Die Beine und Flügel der Gans ein bisschen lang ziehen und strecken, dann kann sie besser braten.

2. Anschließend Innereien und große Fettpolster aus dem Inneren des Vogels entfernen. Nun die Haut an Brust und Beinen mit einem Messer in einem Rautenmuster leicht einritzen.

3. Jetzt die Zitrone und die Limette in eine kleine Schüssel auspressen. Dazu dann Salz, Gewürzmischung und Pfeffer geben, gut umrühren. Die Gans sorgfältig mit der Mischung einreiben, den Rest der Mischung in das Innere der Gans gießen. Den Vogel mit den Kräuterzweigen füllen und für etwa 15 Minuten beiseitestellen.

4. Dann eine große Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Gans an den Beinen festhalten und in die Pfanne drücken, kurz anbraten, anschließend in einen Bräter geben.

5. Die Gans komplett mit Honig bestreichen und mit Thymian bestreuen. Danach in den Ofen stellen, die Hitze nach etwa 10 Minuten auf 190°C reduzieren und für ca. 4 Stunden im Ofen weitergaren lassen.

6. Wenn die Gans beim Garen zu braun wird, einfach mit Alufolie bedecken. Während des Garvorgangs, die Gans alle 30 Minuten mit dem Bratensaft bestreichen. Nach der Garzeit, den Vogel aus dem Bräter nehmen, auf ein Brett legen, mit Folie abdecken und für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Die Gans wird in der Zeit nicht erkalten, sie lässt sich so aber viel besser tranchieren.

Tipp

Die Weihnachts-Gans kann, nachdem sie mit der Zitronenmischung eingerieben und mit den Zweigen gefüllt ist, auch für bis zu einem Tag in den Kühlschrank gestellt werden. Die Garzeit lässt sich grob berechnen, indem pro Kilogramm etwa eine Stunde Garzeit veranschlagt wird. Wenn das übrige Fett aus dem Bräter durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen wird, lassen sich damit die Beilagen wie Kartoffeln oder anderes Gemüse verfeinern.