Festtagsgans

Bei diesem Rezept erhält die Festtagsgans eine köstliche Füllung aus Äpfeln, Thymian und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 4 kg)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Knoblauchpulver
4 Stk.	Äpfel
1 TL	Thymian
250 ml	Wasser (heiß)
50 ml	Weißwein
2 EL	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Festtagsgans** zuerst die Gans mit Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben. Das Kerngehäuse von den Äpfeln entfernen. Anschließend die Apfelstücke mit dem Thymian in die Gans geben und dann die Öffnung vernähen.

2. Mithilfe einer Gabel die Haut der Gans mehrere Male einstechen, sodass das Fett auslaufen kann. Jetzt die Gans in eine große Backform geben und die Form mit Wasser auffüllen. Die Gans 2,5 Stunden im Backofen bei 250 Grad backen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Gans mehrere Male mit Bratensaft begießen. Nach ca. einer Stunde

die Gans wenden. Die Gans etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit Weißwein begießen.

4. Die Gans aus dem Ofen nehmen und den Bratensaft mit Wasser zusammen aufkochen, anschließend durch ein Sieb gießen. Nun Mehl mit Weißwein vermischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Jetzt mit Pfeffer und Salz würzen.

Tipp

Als Beilage zur Festtagsgans eignen sich Rotkraut und Knödel sehr gut.