

# Gänsebraten

Das köstliche Rezept für den Gänsebraten mit zartem Fleisch und knuspriger Haut überzeugt auf ganzer Linie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 3,5 kg)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Bund	Majoran (frisch)
2 EL	Sojasauce
2 EL	<a href="#">Butter</a> (flüssig)
1 TL	<a href="#">Honig</a>
250 ml	Wasser (leicht gesalzen, zum Bepinseln)

## Zubereitung

1. Für den **Gänsebraten** das Backrohr auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Falls Vorhanden den Beutel mit den Innereien aus der Gans entfernen. Die Flügel und Hals mit einem scharfen Küchenmesser abschneiden. Das Fett aus dem inneren Hohlkörper der Gans entfernen. Mit Wasser gründlich innen und außen abspülen und trocken tupfen. Großzügig innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und vierteln, die [Äpfel](#) waschen, vierteln und entkernen.
2. Zwiebeln, Äpfeln und frischen Majoran in die Gans füllen und mit Zahnstocher verschließen. Nun die Gans auf ein tiefes Backblech oder Bräter setzen und zirka 2 cm hoch Wasser angießen. Die Flügel und Hals der Gans mit in den Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen zirka 3,5-4 Stunden schmoren.
3. In der Zwischenzeit den Gänsebraten mehrmals mit dem Salzwasser einpinseln. In den

letzten 30 Minuten den Backofen auf 200 °C Umluft einstellen, damit die Gans außen knusprig wird.

4. Die flüssige Butter mit Sojasauce und Honig zu einer Glasur verrühren. In den letzten 15 Minuten die Gans auf einem Rost über dem Bräter oder Backblech legen und mehrmals mit der Glasur bestreichen. Den Gänsebraten zum Anrichten mit einem scharfen Messer oder Geflügelscheren tranchieren.

## **Tipp**

Klassische Beilagen zum Gänsebraten sind Rotkraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Kartoffeln oder karamellierte Maroni. Dazu ein Glas kräftigen Rotwein servieren.