Gebratene Gans

In vielen Familien wird an Weihnachten eine gebratene Gans serviert. Wer das Traditionsessen selbst mal zubereiten möchte, sollte dieses Rezept ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,8 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 Stk.	Gans
300 g	Äpfel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Schlagobers
1 Prise	Thymian
200 ml	Weißwein
1 Prise	Zimt
4 Stk.	Zwiebel
2 EL	Kristallzucker
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die gebratene Gans den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Gans gründlich waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Thymian würzen. Mit Zwiebeln füllen und die Gans zusammenbinden.

2. Die Gans mit der Brustseite nach in einen Bräter legen. Fingerhoch Wasser dazugießen. Im Ofen ca. 90 Minuten schmoren lassen, dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.

3. Die Gans wenden und noch einmal 60 Minuten braten lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Zucker in etwas Wasser erhitzen und die Äpfel darin weich kochen. Mit dem Stabmixer pürieren.

4. Die Apfelmasse mit Schlag verrühren und aufkochen lassen. Mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Das Fett aus dem Bräter abschöpfen und die Gans mit Weißwein übergießen. Weitere 15 Minuten schmoren lassen.

5. Ofen ausschalten und die Gans noch 10 Minuten im Ofen ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb abseihen und in einem Topf erhitzen. Auf ca. 125 ml einreduzieren lassen.

6. Die Braten-Reduktion mit der Apfelsauce verrühren und aufkochen lassen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans tranchieren und mit der Apfel-Sauce servieren.

Tipp

Traditionell wird die gebratene Gans mit Klößen und Rotkraut serviert.