Gefüllter Gänsebraten

Ein gefüllter Gänsebraten aus dem Backofen ist das Herzstück jedes festlichen Menüs – ob zu Weihnachten, Martini oder einem besonderen Familienessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 3,1 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

1 Stk.	Gans (2,5-3 kg bratfertig)
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 Stk.	Apfel (großen)
1 Stk.	Bio Orange
	Salz
	Majoran (getrocknet)
200 ml	Rotwein

Zubereitung

1. Für den **gefüllten Gänsebraten** die küchenfertige Gans gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zwiebel und Orange schälen, den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend Apfel, Orange und Zwiebel in etwa 2–3 cm große Stücke schneiden. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Gans innen und außen kräftig mit Salz und Majoran einreiben, mit den vorbereiteten Zwiebel-, Apfel- und Orangenstücken füllen und mit Küchengarn gut verschließen. Einen Bräter zirka fingerhoch mit Wasser befüllen, die Gans mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen und im unteren Drittel des Ofens etwa 1 ½ Stunden braten. Dabei regelmäßig mit dem eigenen Bratensaft übergießen, damit die Haut schön knusprig wird.

3. Danach die Gans vorsichtig wenden und weitere 1 ¼ Stunden braten. Gegen Ende der Garzeit überschüssiges Fett abschöpfen und mit einem Rotwein ablöschen – das sorgt für ein besonders feines Aroma. Die gebratene Gans aus dem Backrohr nehmen, den Spagat entfernen, in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb gießen und nach Belieben entfetten. Anschließend die Gans tranchieren und mit

der fruchtigen Füllung und dem aromatischen Bratensaft servieren.

Tipp

Wer möchte, kann noch 1-2 Äpfel mit in den Bräter geben und mit schmoren. Als Beilage zum gefüllten Gänsebraten passend Rotkraut, Erdäpfelknödel oder glasierte Maroni servieren.