

# Knusprige Gans mit Äpfeln

Für die knusprige Gans mit Äpfeln braucht man nur wenige Zutaten. Damit aus dem Rezept ein Festessen wird, kommt es vor allem auf die gute Fleischqualität an.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

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

**Gesamtzeit:** 4,8 h



## Zutaten

1 Stk. Gans (ca. 4 kg)
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
2 EL Majoran
2 kg <a href="#">Äpfel</a>

## Zubereitung

1. Ein unangefochtener Klassiker im Rahmen eines Festessens ist eine **knusprige Gans mit Äpfeln**. Äpfel reinigen und das Kerngehäuse restlos herausschneiden. Die großen Äpfel vierteln. Das Backrohr auf 200 Grad einstellen. Die Gans waschen, abtupfen und die abstehenden Fettpolster im Innenbereich herauslösen. Die Gans innen wie auch außen pfeffern, salzen und mit Majoran einreiben.
2. In den Bauch die Äpfel hineinlegen, um die Gans in einer passenden Pfanne zu platzieren – mit der Brust nach unten. Vor dem Gang in den Ofen, einen Finger hoch Wasser in die Pfanne füllen.
3. Während des Bratens die Gans mit dem Bratensaft überträufeln. Zunehmend wird das Wasser verdunsten und Fett heraustreten. Dies optimiert man, indem die Gans nach der Hälfte der Zeit des Garens mit einer Gabel mehrere Male eingestochen wird. Dabei mehrmals wenden. Durch das Übergießen mit Bratensaft wird die Haut knusprig.
4. Die Garzeit berechnet sich an dem Gewicht der Gans, sprich: Auf ein Kilogramm kommt ca. eine Stunde Garzeit. Nach dem Garen die Gans aus der Pfanne nehmen und das Fett restlos abschöpfen. Suppe zum Bratensaft geben und aufkochen. Die Gans erst am Tisch tranchieren.

## Tipp

Bratensaft, Kraut, frischer Krautsalat sowie leckere Knödel zu der knusprigen Gans mit Äpfeln servieren.