

## Weihnachts-Gans mit Honig glaciert

Auch wenn die Weihnachtsgans ein traditionelles Gericht ist, wird sie überall nach einem anderen Rezept zubereitet. In Salzburg serviert man die Weihnachtsgans mit Honig glaciert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 3,5 h

**Gesamtzeit:** 3,9 h



### Zutaten

1 Stk.	Gans
150 g	Waldhonig (flüssigen)
250 ml	Wasser
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Majoran
1 TL	Beifuß
1 EL	Crème fraîche
3 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 l	<a href="#">Brühe</a>

### Zubereitung

1. Für eine Weihnachtsgans mit Honig glaciert den Backofen zunächst auf 160°C vorheizen. Die Gans innen und außen gründlich abspülen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen.
2. Zwiebeln schälen und achteln. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Äpfel in die Gans füllen und die Öffnung mit Küchengarn verschließen.
3. Die Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter legen. Wasser angießen und ca. 60 Minuten im Ofen braten lassen. Dann die Temperatur auf 200°C erhöhen. Die Gans mit

Honig einpinseln und weitere 60 Minuten garen lassen.

4. Dann erneut mit Honig glacieren und 60 Minuten im Ofen lassen, dabei immer wieder mit dem ausgetretenen Fett übergießen. Aus dem Ofen nehmen und Flügel und Hals der Gans abtrennen und klein hacken. Die übrige Gans warm stellen.
5. Mit dem Fett der Gans Flügel und Hals im Bräter anbraten und mit Brühe ablöschen. Auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann das Fett abschöpfen.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb seihen, mit etwas Crème fraîche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans tranchieren und zusammen mit der Füllung und der Sauce servieren.

## **Tipp**

Zur Weihnachts-Gans mit Honig glaciert werden traditionell Knödel, Rotkraut und Preiselbeerbirnen serviert.