Weihnachtsgans

Die traditionelle Weihnachtsgans lässt sich auf unterschiedliche Weise zubereiten. Bei diesem Rezept wird sie unter anderem mit Äpfeln gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 4,3 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

3 Stk.	Äpfel
60 g	Cashewkerne
500 g	Faschiertes
1 Stk.	Gans (ca. 3 kg)
1 Stk.	Ingwer
1 Stange	Lauch
1 TL	Majoran
1 TL	Oregano
5 EL	Semmelbrösel
5 EL	Sonnenblumenöl
250 g	Speisetopfen
200 ml	Wasser
4 EL	Würzmischung
1 Prise	Zimt
1 Tasse	Reis

Zubereitung

1. Nach diesem Rezept wird die **Weihnachtsgans** zubereitet. Zu Beginn den Backofen auf 200 Grad einstellen. Die küchenfertige Gans reinigen und danach innen wie auch außen trocken tupfen.

2. Zwei Drittel der Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Lauch reinigen und

in feine Ringe zerkleinern.

3. Faschiertes in einer Schüssel mit Speisetopfen, Majoran, Oregano, zwei Dritteln ganzen Cashewkernen sowie Semmelbröseln vermengen. Abschließend mit der Würzmischung, den Apfelwürfeln und Lauchringen vermischen.

4. Diese Füllung in das Innere der Gans geben und die Gans im Nachgang mit Küchengarn zusammenbinden, sodass die Bauchöffnung verschlossen ist. Die Flügel an der Bauchseite zusammenbinden, andernfalls bestünde die Gefahr, dass diese verbrennen.

5. Gewürzmischung und Sonnenblumenöl in eine Schale geben und verrühren, dieses Öl auf die Gans streichen. Das Tier auf einem Bratenrost platzieren. Fettpfanne mit Wasser befüllen und unter dem Bratenrost im Backrohr platzieren. Hier brät die Gans die nächsten 4 Stunden. Nach einstündiger Bratenzeit auf die andere Seite drehen, immer wieder mit dem Bratenfond begießen. 30 Minuten vor Abschluss, die Gans mit einer Gabel einstechen (nur bis unter die Haut). Nach der Bratzeit den Fond mit Wasser aufgießen.

6. Einen Topf mit Sonnenblumenöl auf dem Herd platzieren und erhitzen. Reis zufügen und andünsten.

7. Ingwer und restliche Äpfel gründlich schälen und fein schneiden. Ingwer, Apfel und übrige Cashewkerne hinzugeben und alles etwa 3 Minuten lang dünsten. Anschließend den Bratenfond und Geflügelsauce zugießen und einmal aufkochen lassen. Das Ganze mit Zimt würzen.

8. Vor dem Servieren die Gans tranchieren und die Füllung in Scheiben zerteilen und mit der Sauce die Gans leicht bedecken.

Tipp

Die Weihnachtsgans noch zusätzlich mit Serviettenknödeln anrichten.