Email: klein@metzgerei.de Tel: 06173 324970 Web: www.metzgerei.de



Gänsebraten "klassisch"

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 3 h

Gesamtzeit: 3 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Zutaten:

4 kg Gans

Etwas Salz & Pfeffer

2 Esslöffel Majoran, getrocknet

1 Esslöffel Beifuß

4 Stück(e) Schalotten

400 ml Hühnerbrühe

Esslöffel Butterschmalz

50 g Butter, eiskalt

Etwas Muskat

2 Stück(e) Äpfel, säuerlich

125 g Cranberrys

1 Spritzer Himbeeressig

125 ml Orangensaft

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen.

3. Die Äpfel entkernen, in Würfel schneiden und die Gans zusammen mit den Cranberrys befüllen.

4. Nun die kleingehackten Schalotten und etwas Wasser in den Bräter geben, der schon im Backofen auf 180°C (Umluft) vorgeheizt wurde.

5. Die Gans mit der Brustseite nach unten in das Zwiebel-Wassergemisch legen.

6. Alles zusammen ca. 1 Std. bei 180°C im offenen Bräter im Backofen schmoren, dann die Gans wenden (Brustseite nach oben) und weitere 2 Std. schmoren lassen. Alle 30 Minuten einen großen Löffel des Fonds, der sich im Bräter gebildet hat (alternativ ein bisschen Salzwasser) über die Gans gießen.

7. Anschließend die Gans herausnehmen und auf einem separaten Teller im ausgeschalteten Backofen warmstellen.

8. Das im Bräter entstandene Gänsefett abgießen, den restlichen Sud mit dem Hühnerfond, einem Schuss Himbeeressig sowie dem Orangensaft loskochen und mit Soßenbinder und der eiskalten Butter eindicken. Guten Appetit! … wünscht Ihr Team der Metzgerei Klein