

Gänsebraten – das klassische Rezept für die Weihnachtstage

Zutaten für 6 Personen

1 Gans (ca. 4 kg)
1 Zwiebel, 1 Möhre
1/8 l Fleischbrühe, 1/4 l Wasser
2 EL Salz und 1 – 2 EL schwarzer Pfeffer je nach Geschmack

Zubereitung:

Die Gans gründlich innen und außen unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend mit Küchentuch abtrocknen. Nun die noch vorhandenen Federreste entfernen. Nun mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen und kräftig in die Außenhaut einreiben.

Die Gans zuerst mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Zwiebel und Möhre schälen, in großzügige Stücke schneiden und rund um die Gans verteilen. Das Wasser aufkochen und über die Gans gießen. Den Bräter in den nicht vorgeheizten Backofen stellen und bei 200 °C (mit Umluft 180 °C) etwa eine Stunde braten lassen, bis das erste Fett austritt.

Nun die Haut mehrmals seitlich oben an Flügeln und Keulen einstechen, damit das Fett auslaufen kann und die Gans drehen. Weiterhin ca. 50 min. braten. Zwischenzeitlich das Fett regelmäßig (etwa alle 10 min.) abschöpfen und die Gans mit der Soße reichlich übergießen.

Nachdem der Ofen auf 250 °C (mit Umluft 220°C) gestellt wurde, die Gans aus dem Ofen und den Bräter nehmen und auf das Backrost legen. Reichlich mit der Fleischbrühe bestreichen und mit dem Rost in die untere Schiene des Backofens schieben. Den Bräter mit dem Bratensud darunter stellen.

Die Gans nun eine 1/2 Stunde weiterbraten und regelmäßig mit der Fleischbrühe bepinseln. So wird die Haut sehr schön knusprig. Dann ist die Gans fertig.

Von der Soße sollte nochmals das Fett abgehoben werden. Außerdem sollte sie – samt Bratensatz – durch ein Sieb in einen separaten Topf gegossen werden. Nun noch einmal aufkochen und etwas einreduzieren lassen.

Beilage: Thüringer Klöße und Rosenkohl

Dazu ein Sächsischer Rotwein erhältlich in der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche.

Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de