



Festtagsrezept / Hauptspeise

Gänsebraten

(Quelle: essen & trinken)

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Gans (küchenfertig, ca. 4,5 kg)
- Salz, Pfeffer
- 4 große Äpfel
- 4 Stiele Majoran
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2-3 El dunkler Saucenbinder

Zubereitung:

1. Das sichtbare Fett von der Gans entfernen und die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Kerngehäuse aus den Äpfeln stechen, Äpfel mit je 1 Stiel Majoran füllen und in die Bauchöffnung der Gans stecken. Öffnung mit Holzspießen verschließen. Suppengrün putzen. Suppengrün und Zwiebel grob zerkleinern und in die Saftpfanne des Backofens legen. Die Gans darauf setzen und im vorgeheiztem Backofen bei 100 Grad (Gas 1, Umluft 100 Grad) auf der untersten Schiene 5 Std. garen.
2. Nach 1 Std. Brühe zugießen und die Gans während des Garens ab und zu mit Bratensaft beschöpfen. Nach 5 Std. aus dem Ofen nehmen. Bratensaft durch ein Sieb in ein Fettkännchen gießen. Die Gans zurück auf das Blech setzen und im vorgeheiztem Ofen bei 250 Grad (Gas 5, Umluft 225 Grad) auf der untersten Schiene weitere 15-20 Min. knusprig braun braten.
3. Den Bratensaft aus dem Kännchen in einen Topf gießen, dabei das Fett zurücklassen. Den Fond in einem Topf zum Kochen bringen mit Saucenbinder binden, salzen und pfeffern.
4. Für die Gnocchi reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren und die Gnocchi hinein geben. Im leicht siedenden Wasser gar ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle herausheben und in die Sauce geben.
5. Die Gans tranchieren und mit den Gnocchi und der Sauce servieren.