

Gänsebraten mit Streuobst

ZUTATEN

1 Weidegans
 Streuobst (hier: 2 Äpfel, 1
 Quitte)
 Zwiebeln
 Sellerie,
 Petersilienwurzel, Gelbe
 Rüben
 Beifuss, Thymian,
 Majoran, Rosmarin,
 Lorbeerblatt
 Salz, Pfeffer
 Tomatenmark
 1/8 Liter Rotwein
 evtl. Honig, Stärkemehl

ZUBEREITUNG

Die vorbereitete Gans innen und außen mit den fein gemahlene Gewürzen, Salz und Pfeffer gut einreiben. Dann die Zwiebeln, die Quitte und die Äpfel geschnitten in die Bauchhöhle geben.

Das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel zu dem Braten dazugeben und mit Wasser aufgießen.

Die Gans legt man zuerst mit der Brust nach unten in die Bratpfanne und brät sie im Backrohr bei ca. 170° C zugedeckt je nach Größe 3 bis 3 ½ Stunden. Nach der Hälfte der Bratzeit wird die Gans auf den Rücken gelegt.

Eine Viertelstunde vor Garzeit-Ende Gans aus dem Rohr nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Gans tranchieren und alle Teile nebeneinander mit der Haut nach oben in eine feuerfeste Form geben, Haut mit Honig oder Salzwasser bestreichen, etwas Bratensaft angießen.

Die Gans nun bei gut 200° C etwa eine halbe Stunde knusprig braten und den restlichen Bratensaft in einen Topf geben, entfetten, mixen, mit Tomatenmark etwa 2 Minuten köcheln lassen. Rotwein zugeben und 20 Minuten einreduzieren, evtl. mit wenig Stärkemehl binden, abschmecken.

Dazu passt besonders gut Apfel-Blaukraut oder Rübekraut und Kartoffelknödel, Serviettenknödel oder Kartoffelpüree.

