

Gänsebraten „Gans & Gar“

Zutaten für 6 Personen:

- 1 küchenfertige Gans ca. 4,5 kg
- 100 ml Portwein
- Salz
- Frischer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Liter kochendes Wasser
- 1 ½ - 2 Gläser Weckzeit Chutney
Marone „Gans & Gar“

Zutaten für die Füllung:

- Salz
- Pfeffer
- 1 Gemüsezwiebel
- 12 Blätter Gartensalbei
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 4 Knoblauchzehen

Gans innen und außen waschen, trocken tupfen und mit ca. 4-5 Tl Salz komplett einreiben und etwas pfeffern. Die Gans mit der Füllung stopfen mit Fleischpieksern verschließen und von allen Seiten leicht mit einem spitzen Messer einstechen. Den Braten mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen, mit ½ l kochendem Wasser übergießen und im vorgeheiztem Backofen (190 – 200 Grad, keine Umluft) ca. 1/2 Stunde garen. Nach ½ Stunde nochmals mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen und weitere 30 min. garen. Nach einer Stunde die Gans wenden und das Fett abschöpfen. Weitere 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Die Soße erneut entfetten und anschließend die Gans mit 100 ml. Portwein ablöschen, nochmals ca. 15 min. garen. Die Füllung entfernen, die Gans tranchieren und ein wenig Soße mit dem Maronen Chutney vermengen, diese nochmals kurz erwärmen und mit z. B. Klößen und Rotkohl servieren.

Guten Appetit !