



Niemann
Frischgeflügel
Georgsmarienhütte

Knuspriger Gänsebraten

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Gans ca. 4-5 kg
1 Gemüsezwiebel
1 Apfel
2 Gläser Wasser
5 getrocknete Pflaumen
5 getrocknete Aprikosen
Salz

Für die Soße:

ca. 2 TL Preiselbeergelee
ggf. Soßenbinder
Garzeit: ca. 3 Stunden



Zubereitung:

- 1.) Innereien und Hals entfernen. Fußenden kürzen (Ast- oder Rosenschere).
- 2.) Gans von außen und innen waschen.
- 3.) Zwiebel und Apfel 8teln.
- 4.) Gans von innen und außen salzen und in den Bräter (Brust nach unten) legen. Apfel-, Zwiebelspalten, Pflaumen, Aprikosen, Wasser und Innereien (mit Hals) in den Bräter dazugeben.
- 5.) geschlossenen Bräter bei 165 Grad Umluft ca. 2,5-3 Std. schmoren.
- 6.) Nach 2,5-3 Std. den Bräter aus den Backofen nehmen. Gans vorsichtig auf dem Rücken auf den Deckel des Bräters legen und bei 200 Grad ca. 10-15 min. wieder in den Backofen (ohne Deckel) stellen.
- 7.) Den Sud in einen Topf gießen und Fett abschöpfen.
- 8.) Den Rest des Suds mit einem Pürierstab pürieren. Preiselbeergelee nach Geschmack dazugeben. Wer die Soße fester mag gibt ggf. Soßenbinder hinzu.

Dazu passen sehr gut Kartoffeln, Knödel, Kohl (z. B. Rotkohl) oder Buttergemüse.

Guten Appetit