

Weihnachtsgans

Zutaten

1 Gans (4kg)
1 Dose Maronen (440ml)
4 kleine Zwiebeln
3 große rote Äpfel
1 TL getrockneter Majoran
1 TL Beifuß
1 Brötchen
2 EL Butter
1 EL Zucker
1/2L klare Brühe
250ml Rotwein
3 EL Schlagsahne
Soßenbinder
Salz und Pfeffer



Zubereitungsdauer
ca. 70min

Zubereitung

Die Gans waschen, abtrocknen sowie das lose Fett entfernen und von innen mit Salz einreiben.

Für die Füllung die Maronen in einem Sieb abtropfen lassen, die Zwiebeln schälen und die Äpfel waschen. Anschließend die Maronen, Zwiebeln, 1 Apfel, das Brötchen und die Innereien der Gans würfeln und mit Salz, Pfeffer, Beifuß und Majoran würzen.

Mit der fertigen Füllung die Gans stopfen und mit Spießen und Küchengarn verschließen. Die Gans auf dem Rost (Fettpfanne) 3,5-4 Stunden bei 175 Grad braten. Die Brühe aufgießen.

Während der Bratzeit die Haut am Keulenansatz mehrmals einstechen und die Gans zuerst mit dem Bratensaft, danach mit stark gesalzenem Wasser des öfteren bestreichen. Zum Bräunen wird die Temperatur bei 250 Grad gestellt.

Die beiden restlichen Äpfel in Spalten schneiden und in Butter und Zucker ca. 5 Minuten dünsten. Die fertige Gans warm stellen und den Fond entfetten, durchsieben und mit etwas Wasser auffüllen. Abschließend das Ganze mit Rotwein und Sahne aufkochen und den Soßenbinder einrühren. Die Weihnachtsgans kann garniert mit den Apfelspalten serviert werden. Als Beilage schmecken Blaukraut und Kartoffelknödel.