

# Gänsebraten gefüllt

---

## Zutaten für 4 Personen

- 1 küchenfertige bayerische Gans ( 4-5 kg)
- 4 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- Karotten & Sellerie
- Salz & Pfeffer
- 2 TL Petersilie
- 1 TL Majoran
- ½ l Geflügelbrühe
- 4–5 EL dunkler Soßenbinder
- Holzspießchen
- Küchengarn



## Zubereitung

- ✓ Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
- ✓ Federkielansätze mit Pinzette entfernen
- ✓ Hals und Flügelspitzen abschneiden und zu Seite lege
- ✓ Gans waschen und abtrocknen
- ✓ Flügel auf den Rücken drehen. Keulen und Flügel zusammenbinden.
- ✓ Innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben

### Füllung:

- ✓ Äpfel und Zwiebeln schälen und kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran mischen
- ✓ Bauchhöhle mit der Apfel, Zwiebel und Gewürzmischung füllen und mit Holzspießchen zusammenstecken
- ✓ Möhren und Sellerie schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden
- ✓ ½ l Wasser auf eine Fettpfanne geben
- ✓ Gänsebraten auf dem Rost über die Fettpfanne setzen und im vorgeheizten Backofen
- ✓ E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 ca. 3 ½ – 4 Stunden braten.
- ✓ Ab und zu in die Keulenhaut vom Gänsebraten stechen damit Fett austritt
- ✓ Innereien und Hals nach ca. 1 ¾ Stunden zufügen

### Soße:

- ✓ Fettpfanne herausnehmen und durch ein Sieb gießen, in einem Topf auffangen.
- ✓ Sud mit Geflügelbrühe ablöschen, im offenen Topf einkochen lassen.
- ✓ Fett abschöpfen. Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✓ Dazu schmecken Kartoffelknödel und Blaukraut.