

Weihnachtsgans

Ganz ohne Stress

Zutaten

Sauce:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 EL Öl
- 500 g Gänseklein (Hals, Leber, Herz)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Rotwein
- 750 ml Geflügelbrühe
- 1-2 TL Speisestärke

Füllung:

- 600 g Boskop-Äpfel
- 200 g Rosinen
- 2 Flaschendeckel Rum
- Paniermehl

So wird's gemacht

- Für die Sauce Suppengrün und Gemüsezwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit Öl hellbraun anbraten.
- Gänseklein grob hacken, zum Gemüse geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braun anrösten.
- Salz, Tomatenmark, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben, kurz mitrösten.
- Rotwein dazu gießen und 5-10 Minuten einkochen lassen.
- Gemüsebrühe hinzugeben und bei niedriger Hitze 25 Minuten schmoren.
- Flüssigkeit durch ein feines Sieb in ein Gefäß gießen, die Flüssigkeit in ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett getrennt hat. Den Fond in einem kleinen Topf erneut aufkochen lassen.
- 15 Minuten bevor die Gans fertig ist: Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond einrühren, wiederholt aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Füllung am Tag vor dem Festmahl Rosinen in Wasser einweichen, 2 Flaschendeckel Rum hinzufügen.
- Äpfel schälen, in Würfel schneiden und in einer luftdichten Dose im Kühlschrank aufbewahren.
- Kurz bevor die Gans in den Ofen kommt, die Rosinen abtropfen lassen, mit den Äpfeln vermengen und 2 EL Paniermehl dazugeben.



Weihnachtsgans

Ganz ohne Stress

Zubereitung der Gans im Backofen

- Für die Garzeit ca. 3 Stunden einplanen.
- Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Gans von innen und außen waschen, danach mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Mit einer Gabel seitliche der Brust und um die Keule herum die Haut einstechen, damit das Fett ablaufen kann und die Gans schön knusprig wird.
- Die Gans mit der Brust nach unten auf ein Backblech legen und mit den Äpfeln und Rosinen füllen.
- Nach einer Stunde Garzeit die Gans auf den Rücken drehen und zwei weitere Stunden garen.
- Vor dem tranchieren der Gans die Füllung mit Hilfe eines Löffels herausnehmen und extra servieren.

Für die Weihnachtsgans "Ganz ohne Stress" bereits einen Tag vor dem geplanten Festessen die Sauce und die Füllung vorbereiten. So hast du absolut keinen Stress, wenn deine Gäste kommen.

Zu der Gans kannst du beispielsweise Rotkohl, Rosenkohl, Knödel oder Kartoffel servieren. Kroketten gehen natürlich auch immer und als zusätzliche Sauce macht sich Sauce Hollandaise ziemlich gut!

*Keine Angst vor dem Zubereiten einer Gans
und ein frohes Fest!*