

# 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.

