

Rezept für einen saftigen Gänsebraten

Die Zutaten

Gänsebraten

1 Gans vom Tegerhof
3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
3 kleine Zwiebeln
4 bis 6 Stängel Beifuß
Etwas Orangensaft
Nach Belieben Thymian &
Rosmarin
Weißer Pfeffer

Soße

1 Portion Suppengemüse
150ml kräftigen Rotwein
1l (Gänse –) Fond
Etwas Tomatenmark
Thymian und / oder Beifuß
Ein paar Lorbeerblätter
Mehl

Zubereitung

Zuerst kommt die Gans ...

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in grobe Scheiben schneiden und mit etwas Orangensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und in gleich große Stücke portionieren. Äpfel und Zwiebeln vermengen und nach Belieben mit etwas Thymian und Rosmarin würzen.

Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und gründlich trocken tupfen.

Die kleinen Flügel, zwei Glieder und den Hals entfernen und für die Sauce beiseitelegen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Apfel – Zwiebelmischung, als auch den Beifuß in den Bauch geben. Wenn die Gans gestopft ist, das Füllloch mit einem Holz – oder Metallspießchen verschließen.

Auf das Bratblech (ca. 4-5 cm tief) zwei Tassen Wasser geben. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf das Blech legen und etwa 1,5 Stunden garen.

TEGERHOF

Bauernhof mit Direktvermarktung

0711 / 23 03 89 58
info@tegerhof.de
www.tegerhof.de

Hof:
Gewann Stock 2
70597 Stuttgart

Büro:
Schönaicher Str. 11
70597 Stuttgart

Inhaber: Friedrich Haag
St.-Nr.: 97163/17838

Baden-Württembergische Bank
IBAN: DE24 6005 0101 7800 1130 04
BIC: SOLADEST600

Rezept für einen saftigen Gänsebraten

... weiter geht's mit der Soße ...

Zwei Glieder der Flügel und den Hals in Stücke schneiden. Das Suppengemüse waschen und ebenfalls kleinschneiden.

Flügel und Halsteile mit etwas Öl scharf anbraten. Anschließend das Suppengemüse und die Innereien (mit Ausnahme der Leber) dazugeben und ebenfalls anbraten. Überschüssiges Öl abgießen, 2 EL Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiter braten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und anschließend 1 l (Gänse –) Fond dazugeben. Lorbeerblätter und frische Kräuter hinzugeben.

4 EL Mehl in einer Pfanne mit etwas Öl vorsichtig anbraten und ständig rühren, bis eine bräunliche Masse entsteht (eine Roux) und diese in die Soße geben. Die Soße nun auf kleiner Stufe mit Deckel köcheln lassen – die Soße kann solange köcheln, bis die Gans im Ofen fast fertig ist. Immer wieder etwas Wasser nachgießen wenn zu viel Flüssigkeit verdampft ist.

... und weiter mit der Gans ...

Nach 1,5 Stunden die Gans mit einer Fleischgabel umdrehen, den Ofen auf 160 Grad herunterschalten und weitere 2 Stunden braten. Während dieser Zeit die Gans regelmäßig mit Bratensaft übergießen.

Nun den Sud abgießen und in die Soße geben, den Ofen auf 220 Grad erhitzen und die Gans 15 bis 20 Minuten knusprig braten.

Gerne kann hierbei die Grillfunktion benutzt werden, jedoch die Gans beobachten damit die Haut nicht verbrennt.

... Endspurt ...

Die Soße nun Abgießen und bei Bedarf zusätzlich durch einen Sieb geben. Anschließend die Soße wieder in den Topf geben und auf erhöhter Stufe bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen – bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen, fertig!

Das Team vom Tegerhof wünscht Dir nun einen guten Appetit und eine frohe Weihnachtszeit!

TEGERHOF

Bauernhof mit Direktvermarktung

0711 / 23 03 89 58
info@tegerhof.de
www.tegerhof.de

Hof:
Gewann Stock 2
70597 Stuttgart

Büro:
Schönaicher Str. 11
70597 Stuttgart

Inhaber: Friedrich Haag
St.-Nr.: 97163/17838

Baden-Württembergische Bank
IBAN: DE24 6005 0101 7800 1130 04
BIC: SOLADEST600