

GÄNSEBRATEN

ZUTATEN

- 1 Gänsebraten
- ca. 1 l Gemüsebouillon
- 2 Zwiebeln
- 1 ganzer Knoblauch
 - Frische Thymianzweige
 - Frische Rosmarinzweige
 - Salz
 - Pfeffer

MATERIAL

- Hitzestabile Kochschale
- Schneidebrett
- Messer
- Gabel, Löffel
- Schöpfkelle
- Zahnstocher
- Topflappen

ALLGEMEINE INFOS

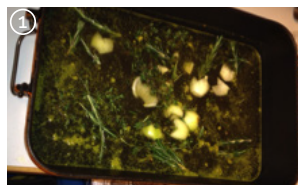
- Vorbereitungszeit ca. 25 Min.
- Je nach Gewicht des Gänsebratens, Backzeit ca. 2 h (das Rezept ist für einen Braten von rund 3 Kg. Ist die Gans schwerer muss mit längeren Zeiten gerechnet werden und umgekehrt.)
- Beilagen: Kartoffeln, Karotten, Rotkraut, Teigwaren, Knöpfli oder Zutaten nach Wahl. Da Gänsefleisch der Farbe von Wild ähnelt, eignen sich ähnliche Zutaten.

VORBEREITUNG

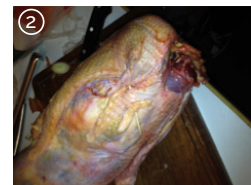
- Ofen bei 180°C Umluft vorheizen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Kräuter zupfen
- Haut und Bauchhöhle des Gänsebratens mit Salz marinieren und mit einer grob zerkleinerten Zwiebel, zwei Knoblauchzehen und Kräutern füllen
- ① • Die Flügel der Gans abtrennen, so dass ein wenig Haut übrig bleibt. Mit den Zahnstochern die offenen Stellen verschliessen (siehe Abb. 1) und die Flügel in die Schale legen
- 1 Lt. Wasser aufkochen, die Gemüsebouillon hinzufügen, umrühren und in Kochschale geben
- Gans auf beliebige Schenkelseite in die Schale legen
- Restliche Zwiebel, Knoblauchzehen und Kräuter der Bouillon zugeben

ZUBEREITUNG

- Die Weidegans in den Ofen schieben und die Temperatur auf 120°C zurückstellen
- Alle 20 Min. mit der Flüssigkeit in der Schale übergiessen
- Nach ca. 1 Stunde den Gänsebraten auf die gegenüberliegende Schenkelseite drehen und so weitere 25–30 Min. garen lassen
- Jetzt die Gans in der Schale auf den Rücken drehen und die Temperatur im Ofen auf 180 °C einstellen
- ② • Den Gänsebraten etwa 15 Min. goldig-braun fertig braten. Mit einem Zahnstocher in die dickste Stelle des Schenkels stechen und kontrollieren ob der Fleischsaft klar raus läuft
- Nun die Gans rausnehmen und auf dem Schneidebrett tranchieren
- Die Tranchen zurück in die Schale mit der Gemüsebouillon und dem ausgelaufenen Eigensaft legen und 5 Min. ziehen lassen
- Überschüssiges Fett abschöpfen und separieren. Aus einem Teil des gewonnenen Eigensaftes eine Sauce ziehen, evtl. mit Rotwein verfeinern und mit dem separierten Gänsefett abbinden
- Servieren



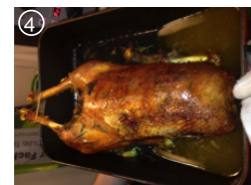
Vorbereitete Kochschale mit Bouillon, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter



Gans mit abgeschnitten Flügel und verschlossener Schnittstelle



Gans noch auf eine Schenkelseite legen und dann in den Ofen schieben



Der fertige Gänsebraten mit gold-brauner Färbung