

Weihnachtsgans

mit Apfelfüllung



Zutaten für 6 Personen:

- 5 kg küchenfertige Gans (vom regionalen Landwirt)
- 40 g weiche Butter
- 30 g Stärke
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zutaten für die Füllung:

- 3 Äpfel (etwa 500 g)
- 2 Zwiebeln (etwa 300 g)
- Kräuter (Petersilie, Beifuß, Thymian, Majoran)

Zubereitung:

Die Gans auswaschen, abtupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln mit den Kräutern vermischen und die Gans damit füllen. Die Bauchhöhle zunähen oder mit einem Spießchen verschließen. Die Gans mit der weichen Butter bepinseln und mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen. Im Backofen anbraten, nach etwa ½ Stunde die Gans drehen, mit dem entstandenen Bratfett übergießen und weitere drei Stunden garen. Zwischendurch die Gans wiederholt begießen. Wenn die Brustseite entsprechend Farbe angenommen hat, mit Alufolie abdecken. Die Alufolie kurz vor dem Garende wieder entfernen.

Für die Soße:

Den Bratenfond entfetten, abpassieren, abschmecken, mit der Stärke abbinden und zur Gans reichen.

Unser Tipp: Füllung mit Innereien

Dafür die Innereien klein schneiden, mit Zwiebelwürfeln andünsten und in eine Schüssel geben. Zwei altbackene eingeweichte Brötchen, zwei Eier und 30 g Stärke hinzugeben. Masse gut durchmengen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Gans wie oben beschrieben herrichten (ohne Apfel-Zwiebel-Füllung), mit der Masse füllen und garen.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit: 210 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 260° C,
Unterhitze 190° C
Ofen nach 30 Minuten ausschalten.
Backzeit: 210 Minuten.