

Guten Appetit!



Gebratene Gans mit Apfelfüllung

für 5 Personen

Zutaten: 1 Gans (ca. 4,5 kg), Salz, Pfeffer, Majoran oder Beifuß, 2 Äpfel, saure Sahne, Speisestärke

Zubereitung:

Die Gans von innen und außen mit Salz und Pfeffer, innen zusätzlich nach Geschmack mit Majoran oder Beifuß einreiben. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Gans mit den Äpfeln füllen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und in die Fettpfanne des Backofens gießen. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf das Gitterrost des Backofens legen und über die Fettpfanne in den Backofen schieben. Die Gans ab und zu mit dem Bratensatz aus der Fettpfanne übergießen (evtl. etwas kochendes Wasser zugießen). – Nach dem Braten das Fett abschöpfen. Danach den Bratensatz mit heißem Wasser ablöschen, durch ein Sieb passieren, mit saurer Sahne auffüllen, mit Speisestärke binden und abschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garzeit: 30 Minuten bei 200°, die restliche Zeit bei 180°.
Insgesamt 60 Minuten pro kg Gans!