

Knuspriger Gänsebraten



WETZSTEIN<sup>G
m
b
H</sup>
Die Fleischerei

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 küchenfertige Gans (ca 3,5kg)
1 Bund Majoran
400 ml Gänsefond
50 g Soft-Trockenpflaumen
50 g Soft-Aprikosen
1 Orange
1 Prise Zimt
1 EL Pflaumenmus
1 Lebkuchen ohne Schokolade
6 EL Dunkler Saucenbinder



ZUBEREITUNG:

Gans abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Orange schälen, in Spalten teilen und klein schneiden. Majoran abbrausen. Gans mit den Äpfeln, Trockenpflaumen, den Aprikosen, der Orange und Majoran füllen. Öffnung mit Zahnstochern zusammenstecken. Die Gans mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne des Backofens setzen. bei 200°C etwa 45 min braten. Die Temperatur auf 180°C herunterschalten und die Gans weitere 2 Stunden braten, dabei nach und nach den Gänsefond angießen. Die Gans vom Blech nehmen. Bratenfond in einen Topf gießen und entfetten. Ofentemperatur auf 225°C heraufschalten. Die Gans zurück auf das Blech setzen und mit Salzwasser bepinseln. Etwa 10-15 min knusprig braun braten. Pflaumenmus und den fein zerbröselten Lebkuchen in den Bratenfond einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Den Saucenbinder einstreuen und unter Rühren etwa 1 min kochen lassen. Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen und die Gans mit der Sauce servieren.

Beilagen Tipp:

Zum Gänsebraten werden traditionell in unserer vogtländischen Region „grüne Klöse“ und Rotkohl gereicht.

Guten Appetit!