

„Gebratene Gans“

Rezept „Gebratene Gans“ (für 6 Portionen)

1 junge Mastgans, bratfertig, 3–3,5 kg
500 g Äpfel (Boskop)
250 g Backpflaumen
1 Zwiebel
1 altbackenes Brötchen
1/2 Tl Zimt
125 ml Bier
Majoran
Salz und Pfeffer

Die Backpflaumen drei Stunden einweichen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Brötchen in Wasser oder Milch einweichen. Die Äpfel, Zwiebel und Pflaumen mit dem Zimt bestreuen und durchmischen. Das gut ausgedrückte Brötchen hinzugeben und nochmals gut durchmengen. Die Gans von innen und außen gründlich waschen, abtrocknen. Den Bürzel abschneiden. Die Gans von innen salzen und mit der Obstmasse füllen. Mit Küchengarn zunähen und mit Majoran, Salz und Pfeffer einreiben. Die anliegenden Flügel und Keulen mit Küchengarn festbinden. Die so vorbereitete Gans mit der Brust nach unten auf den Bratrost legen. Die Fettpfanne des Backofens kalt ausspülen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Bratrost auf die unterste Schiene schieben und die Gans ca. 2–2,5

Stunden braten. Nach etwa 1 Stunde die Gans auf den Rücken drehen. Mit einer Nadel oberhalb der Flügel in die Seiten und in die Schenkel stechen, damit das Fett besser austreten kann. Ab und zu mit dem Bratenfond begießen. 30 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit Bier begießen. Nach dem Braten die Gans im ausgeschalteten Backofen ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond mit heißem Wasser loskochen, das Fett sorgfältig abschöpfen und den Fond zu einer Sauce einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Majoran würzen. Die Füllung aus der Gans nehmen und getrennt zur tranchierten Gans reichen.

Als Beilage passen dazu: Rotkohl, Kartoffelklöße, Marzipanapfel. Wer es gern deftig mag, kann auch Grünkohl oder Rosenkohl dazu reichen.

Recipe: Roast Goose (for 6 people)

*1 young fattened goose, ready to roast, 3–3.5 kg
500 g apples (Boskop)
250 g prunes
1 onion
1 old bread roll
1/2 tsp cinnamon
125 ml beer
Marjoram
Salt and pepper*

Soak the prunes for three hours. Peel the apples

and remove the cores. Cut the apples into cubes. Peel the onions and chop finely. Soak the bread roll in water or milk. Sprinkle the cinnamon over the apples, onion and plums and blend. Squeeze the roll of any excess fluid, add to the mixture and blend in well. Clean the inside and outside of the goose well and dry it. Cut off the parson's nose. Salt the inside of the goose and fill with the fruit stuffing. Close with string and rub with marjoram, salt and pepper. Tie the wings and legs with string. Place the goose thus prepared with its chest down onto a rack. Rinse the roasting tin of the oven with cold water. Pre-heat the oven to 200 °C. Place the grill tray to the bottom of the oven and roast the goose for around 2–2.5 hours. After around 1 hour, turn the goose onto its back. Prick the sides and the thighs above the wings with a needle for the grease to exit. Repeatedly pour juice over it. 30 minutes before the end of cooking pour beer over the goose. After cooking allow the goose to rest in the switched-off oven for around 15 minutes. Bring the roast juices with hot water to the boil, carefully skim off the grease and allow the juice to boil down to gravy. Spice with pepper, salt and a touch of marjoram. Remove the stuffing from the goose and serve separately with the cut goose.

Suitable side dishes include: red cabbage, dumplings, marzipan apple. For those with an appetite for hearty things, curly kale or Brussels sprouts are ideal.