Gänsebraten mit Apfel-Walnuss-Füllung

Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 3,5kg Gans/Gänse
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Beifuß
» 750g Apfel/Äpfel
» 80g gehackte Walnüsse
» 1 EL Thymian
» 250 ml Apfelsaft
» 500 ml Weißwein
» 2 EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Gänseklein aus der Gans entfernen
- Gänseklein abwaschen, etwas klein schneiden
- Fleisch waschen, trocknen
- Gans innen und aussen salzen, pfeffern und mit Beifuß einreiben
- Ofen auf 200°C vorheizen

Füllung zubereiten

- Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden
- mit Walnüssen und Thymian mischen
- Gans damit füllen
- Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen

Fertigstellung

- Gans auf die Brustseite in einen Bräter legen
- Gänseklein zugeben
- je 250 ml Apfelsaft, Wein und Wasser angießen
- 45 min bei 200°C braten
- dann mit einer Küchengabel Löcher in die Fettpolster unter den Flügeln stechen
- 60 min bei 155°C weitergaren
- Gans wenden
- 45 min bei 155°C braten lassen
- zwischendurch Gans immer wieder mit Bratenfond und Wein begießen
- eventuell etwas Wasser nachfüllen
- 15 min bei 200°C garen
- Gans herausnehmen, tranchieren

Soße zubereiten

- Bratenfond durch ein Sieb gießen, Fett abschöpfen
- Fond evtl mit Geflügelbrühe auf 500 ml auffüllen
- Stärke mit Wasser glatt rühren, in den Fond gießen
- Fond aufkochen lassen
- salzen und pfeffern

- Gans mit Soße und Füllung anrichten
- dazu schmecken Kartoffelklöße und Rosenkohl

Nährwerte: 1190 kcal/E74g/F75g/KH33g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke