Gefüllter Gänsebraten mit Äpfeln

Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

» 1 (3kg) Gans/Gänse
» Salz & Pfeffer
» 2 Apfel/Äpfel
» 3 Schalotte(n)
» 2 EL Rosinen
» 3 EL Mandeln
» 1 EL Majoran
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Möhre(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gans abbrausen und trockentupfen. Den Hals und die Flügelenden abtrennen und beiseite legen. Geflügel innen und außen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Ofen auf 250°C vorheizen.

2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Spalten teilen. Schalotten abziehen und würfeln. Mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln, Majoran, Salz und Pfeffer mischen. Die Gans damit füllen, die Öffnung verschließen. Mit der Brust nach unten in die Fettpfanne legen. 30min im Ofen braten.

3. Zwiebeln abziehen und in Spalten, Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. Gans wenden, Ofentemperatur auf 190°C reduzieren. Gemüse mit Hals und Flügelenden zur Gans geben, 250ml Wasser angießen und 2 Stunden weiterbraten. Ab und zu mit Fond begießen.

4. Gans herausnehmen, Bratenfond durch ein Sieb gießen, evtl. etwas entfetten und einkochen. Abschmecken und mit dem Gänsebraten servieren.

Dazu schmecken Serviettenknödel und Apfelrotkohl.

Nährwerte: 1400kcal/E62g/F120g/KH10g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003 Rezept-Nr: 686

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