# Festlicher Gänsebraten auf französische Art

**Ausländische Küche » Französische Küche**

## Zutaten (6 Personen)

- » 300g Baguette(s)
- » 125g Zwiebel(n)
- » 1 Gans/Gänse
- » 75g Frühstücksspeck
- » 1/2 Topf Thymian
- » 1 Bd. Petersilie
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 3 Ei(er)
- » 1/2l Instant-Hühner-Brühe
- » 1/4l Rotwein
- » 375g Schalotte(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Champignons
- » 750g Bohnen (grün)
- » 12 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 4 EL Soßenbinder
- » 1 EL Crème fraîche

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
über 20€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Brot würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Gänseleber (aus der Gans) und Speck fein würfeln. Thymian und Petersilie hacken. Öl erhitzen, Speck darin auslassen. Zwiebeln und Leber zufügen, kurz mitbraten. Kräuter untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brotwürfeln und Eiern mischen.

2. Fett aus Gans entfernen. Gans waschen. Innereien beiseite legen. Gans salzen und pfeffern. Mit Brotmischung füllen. Zustecken, mit Garn zubinden. Keulen und Flügel zusammenbinden. Gans mit Brustseite nach unten in eine Fettpfanne legen, ca. 1/8l Wasser angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 31/2-4 Stunden braten.

3. Nach 2 Stunden Gans wenden, Fett abgießen. Innereien um die Gans verteilen. Brühe und Wein zugießen. Schalotten und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken. Champignons putzen, halbieren. Die letzten 30min Innereien entfernen. Schalotten, Pilze und Knoblauch in den Bratfond geben.

4. Bohnen putzen, waschen, in Salzwasser ca. 12min kochen. Bohnen abtropfen lassen und zu 12 Bündeln formen. Mit je einer Speckscheibe umwickeln und im heißen Fett kurz anbraten. Mit Pfeffer würzen und warm stellen.

5. Gans warm stellen. Bratfond in einen Topf gießen. Fond entfetten, aufkochen. Mit Soßenbinder binden. Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gans in Stücke und die Füllung in Scheiben schneiden. Mit Bohnen auf einer Platte anrichten. Etwas Soße darüber geben. Restliche Soße extra dazu reichen.

Nährwerte: 1590kcal/E73g/F112g/KH50g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004 Rezept-Nr: 886

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