Einfaches Gänsebraten Rezept

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Gans (3,5 - 4 kg)
- 6 Äpfel (geschält und geviertelt)
- Beifuß
- Salz

optional

- Soßenbinder

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 210 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 240 Minuten

Gänsebraten zubereiten - so gehts Schritt für Schritt:

1. Gans vorbereiten

1. Die Innereien der Gans findest du oft in einer Tüte im Inneren. Nimm sie heraus und stell sie beiseite. Sie eignen sich mit dem Hals und den Flügelspitzen prima für eine Vorsuppe.
2. Wasche die Gans und tupfe sie trocken. Löse das Fett im Bauch der Gans mit der Hand.
3. Binde die Beine der Gans zusammen, damit sie später im Bräter nicht so sperrig ist.
4. Steche die Gans rundherum mit einer Rouladennadel ein - dort sprudelt später das Fett heraus.
5. Salze die Gans sehr kräftig rundherum und gib 2 geschnittene Äpfel sowie etwas Beifuß in ihren Bauch.
6. Oma hat die Bauchöffnung früher immer mit Nadel und Faden zusammengenäht. Wir machen es uns leicht und nehmen einfach Rouladennadeln.
7. Gib die gefüllte Gans mit dem Bauch nach unten in einen Bräter und verteile die restlichen Äpfel und etwas mehr Beifuß rundherum. Gieße so viel Wasser an, dass die Gans etwa 2 cm im Wasser liegt.

2. Gänsebraten im Backofen backen

1. Backe den Gänsebraten zuerst für 2 Stunden bei 160°C Ober-/Unterhitze. Begieße sie dabei immer wieder mit der Flüssigkeit. Gieße ggf. noch etwas Wasser nach.

2. Reduziere die Temperatur dann auf 140°C Ober-/Unterhitze und brate den Gänsebraten je nach Gewicht weiter. Für unsere 3,5 kg Gans brauchen wir nun also noch 1,5 Stunden.
3. Wenn deine Weihnachtsgans braun genug, ist, kannst du sie drehen und die andere Seite knusprig werden lassen.

2. Gans zerteilen und Gänsebraten Soße zubereiten

1. Nimm den Bräter aus dem Ofen und lege den Gänsebraten auf ein großes Brett. Wenn sich das Fleisch zart lösen lässt, ist er perfekt.
2. Zerteile den Gänsebraten mit Hilfe einer Geflügelschere in Keulen und Bruststücke.

3. Gieße den Sud in eine Fett-Trennkanne.

4. Gib die Äpfel und den vom Fett getrennten Sud in einen Topf und püriere sie zu einer feinen Apfelsoße. Je nach Konsistenz, kannst du die Soße noch mit etwas Soßenbinder andicken. Bei uns ist das eigentlich nie nötig.
5. Schmecke die Gänsebraten Soße mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.