

Gefüllte Weihnachtsgans



Zubereitungszeit: 30 min
Garen: ca. 4 h 30 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für 6 Personen

Anleitung:

Zutaten:

400 g Maroni
(gegart und geschält)
1 Gans (von ca. 4,5 kg)
Salz
Pfeffer
400 g säuerliche Äpfel
2 Stängel Beifuß
1/2 l Geflügelfond

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Maroni grob hacken. Die Gans waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und halbieren. Die Äpfel mit Beifuß und Maroni mischen und 2/3 in die Gans füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen. Die Flügel an den Körper binden und die Schenkel zusammenbinden. Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen. Mit kochendem Wasser begießen und im Ofen 4 Stunden braten.

Nach 1 Stunde die Gans wenden und die Keulen mehrmals einstechen, damit das Fett heraustropfen kann. Die restliche Füllung um die Gans legen und mitgaren. Immer wieder mit Bratenfond begießen.

Nach 3,5 Stunden Garzeit mit kaltem Salzwasser bepinseln. Die fertige Gans auf einer vorgewärmten Platte servieren. Den Bratenfond mit heißem Fond lösen, durchsieben, ggf. auf 400 ml auffüllen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben binden.