

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Gefüllte Weihnachtsgans

Gattung: Gans, Geflügel, Menü, Weihnachten, Advent

1	Gans (ca. 3 kg),	4	säuerliche Äpfel
4	kleine Zweige Beifuss,		-(Würfelchen),
1	Majoran,	150 g	Backpflaumen (halbiert)

Die Gans sauber putzen (restliche Federn und Fett entfernen), innen und außen waschen und trocken tupfen. Salzen und Pfefferen.

Majoran und Beifuss von den Stielen trennen, mit den Apfelstückchen und Backpflaumen vermischen und in die Bauchhöhle füllen. Die Öffnungen am Hals und am Sterz zunähen.

Die Hälfte des entfernten Gänsefettes in eine Kasserolle geben, 1/8 l Wasser dazugießen und die Gans mit der Brust darauf legen. Das restliche Gänsefett in Flocken über das Geflügel verteilen und in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 30 Minuten die Gans drehen und die Schenkel und Flügel mit einer Nadel einstechen, damit das überschüssige Fett herauslaufen kann.

Nach weiteren 10 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten braten. Die Hitze nochmals auf 130 Grad vermindern und immer wieder das Geflügel mit Bratensaft begießen bis es schön braun ist.

Während der letzten 20 Minuten sollte die Gans mit kaltem Wasser begossen werden, damit die Haut knusprig wird.

Salzkartoffeln oder Klöße und Rotkraut dazu servieren.