REZEPT-TIPP

Rezept von www.gebisranch.at

Knuspriges Gansl

Zutaten:

Eine 4 bis 5,5 kg schwere Gans (für 4 bis 6 Personen),
Majoran, Rosmarin- und Thymianzweige, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 3 bis 4 große Äpfel, evtl. auch eine Orange mit Schale,
0,1 l Bier (oder Apfelsaft) und 5 EL Honig

Zubereitung

Bratzeit pro Kilo Gans – 1 Stunde. Für eine 4,5 kg schwere Gans beträgt die Bratzeit etwa 4,5 Stunden.

1. Die Gans innen und außen mit kaltem Wasser abspülen, Gänsekiele mit einer Pinzette entfernen. Die Gans gut trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zusätzlich innen mit Majoran würzen.
2. Den Bauch der Gans mit ungeschälten Äpfeln, Rosmarin- und Thymianzweigen füllen. Das Backrohr auf 130 °C aufheizen.
3. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf den Grillrost des Backrohres legen und ein tiefes Backblech darunter schieben. In das Backblech etwa 2 cm hoch Wasser einfüllen. Für die Sauce den Hals, 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 1/3 Sellerie und 1 Lauch grob schneiden und ins Wasser legen. Nun die Gans rund 1 Stunde lang braten, danach wenden und weitere 3 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit etwas Saft aus dem Blech begießen. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Backofen-Temperatur auf 200 °C erhöhen.
4. In einer Schüssel das Bier mit dem Honig verrühren. Die Gans kurz aus dem Ofen nehmen, rundum mit der Honig-Bier-Mischung einpinseln und dann noch so lange braten, bis die Haut schön knusprig ist. Jetzt die Temperatur auf 60 °C reduzieren.
5. Das Blech mit dem Saft aus dem Rohr nehmen und die obere Fettschicht mit einer Kelle abschöpfen. Den Saft in einen Topf gießen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen.

Soll die Sauce etwas dicker sein, kann sie mit Mais- oder Kartoffelstärke gebunden werden. Dazu 2 EL Stärke mit kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen lassen bis eine cremige Bindung entsteht. Mit Preiselbeeren verfeinern und die Gans mit Rotkraut, Semmelknödeln oder Bratkartoffeln servieren.