

# KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN

## RAN AN DEN GANS GROSSEN GENUSS!



### FÜR 7-8 PERSONEN

1 Gans (4,5-5 kg)  
 Salz, Pfeffer  
 1 EL getrockneter Beifuß  
 2 Bund Petersilie  
 Ca. 1 l Geflügelbrühe  
 3 TL Speisestärke  
 (nach Belieben)  
 Öl zum Braten

#### TIPP:

Das Gänsefett kann weiterverwendet werden ... Eine Schalotte schälen und vierteln.

Das anfangs entfernte Gänsefett würfeln, in einer Pfanne auslassen, leicht pfeffern und salzen und mit den Zwiebeln so lange brutzeln lassen, bis die Grieben (ein „Nebenprodukt“ beim Auslassen des Fettes) beginnen Farbe anzunehmen. Anschließend das aus dem Bratenfond gewonnene Fett sowie zwei Prisen Beifuß hinzufügen. So lange weiter braten lassen, bis auch die Schalotte goldbraun ist. Das Gänsefett in Gefäße gießen und erkalten lassen.

### SO EINFACH GEHT'S!

Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze (Umluft 130°C) vorheizen. Alles sichtbare Fett von der Gans entfernen und beiseite legen. Die Gans mit Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen.

Die Bauchhöhle mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen. Die gewaschene und trocken geschüttelte Petersilie mit den Stielen in die Gans geben. Die Gans mit der Brust nach unten in eine große Auflaufform setzen, die Hälfte der Brühe dazugeben und garen. Während des Garens die Haut um die Keulen und um die Brust immer wieder mit einer Fleischergabel einstechen.

So kann das Fett ausbraten. Die Gans öfter wenden und mit der Bratflüssigkeit begießen oder bei Bedarf mit der verbleibenden Brühe begießen.

Nach 4,5-5 h die Gans aus dem Backofen nehmen und auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (200°C Umluft) auf der untersten Schiene in etwa 20 min braun und knusprig braten - mindestens einmal wenden. Die Flüssigkeit aus dem Bräter entnehmen und (wenn vorhanden) in ein Fettabscheidekännchen geben. Ansonsten die Soße durch vorsichtiges Abschöpfen von der oben schwimmenden Fettschicht befreien. Das Fett beiseite stellen. Die Sauce aufkochen, ggfs. mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die knusprige Gans aus dem Ofen nehmen und zum Servieren tranchieren: Zunächst Brust und Keulen von den Knochen schneiden. Die Brust in Scheiben schneiden, die Keulen halbieren und das Fleisch mit Sauce, Rotkohl sowie Salzkartoffeln oder Knödeln servieren.

## GESELLIGER GENUSS FÜR FREUNDE & FAMILIE!