

Gänsebraten mit Apfel-Walnuss-Füllung

Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 3,5kg Gans/Gänse
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Beifuß
- » 750g Apfel/Äpfel
- » 80g gehackte Walnüsse
- » 1 EL Thymian
- » 250 ml Apfelsaft
- » 500 ml Weißwein
- » 2 EL Stärke

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

über 120min



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Gänseklein aus der Gans entfernen
- Gänseklein abwaschen, etwas klein schneiden
- Fleisch waschen, trocknen
- Gans innen und aussen salzen, pfeffern und mit Beifuß einreiben
- Ofen auf 200°C vorheizen

Füllung zubereiten

- Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden
- mit Walnüssen und Thymian mischen
- Gans damit füllen
- Öffnung mit Holzspießchen und Küchengarn verschließen

Fertigstellung

- Gans auf die Brustseite in einen Bräter legen
- Gänseklein zugeben
- je 250 ml Apfelsaft, Wein und Wasser angießen
- 45 min bei 200°C braten
- dann mit einer Küchengabel Löcher in die Fettpolster unter den Flügeln stechen
- 60 min bei 155°C weitergaren
- Gans wenden
- 45 min bei 155°C braten lassen
- zwischendurch Gans immer wieder mit Bratenfond und Wein begießen
- eventuell etwas Wasser nachfüllen
- 15 min bei 200°C garen
- Gans herausnehmen, tranchieren

Soße zubereiten

- Bratenfond durch ein Sieb gießen, Fett abschöpfen
- Fond evtl mit Geflügelbrühe auf 500 ml auffüllen
- Stärke mit Wasser glatt rühren, in den Fond gießen
- Fond aufkochen lassen
- salzen und pfeffern

- Gans mit Soße und Füllung anrichten
- dazu schmecken Kartoffelklöße und Rosenkohl

Nährwerte: 1190 kcal/E74g/F75g/KH33g pro Portion

angelegt am: 07.12.2008

Rezept-Nr: 2313

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2019 M.Hennicke