

ALFONS SCHUHBECK REZEPTE**FESTLICHER GÄNSEBRATEN**

Zutaten für 6–8 Personen

Zubereitung

Für die Gans den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Gans innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Flügel bis auf 2 cm abschneiden, Flügel und Kragen grob zerkleinern. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Apfel waschen und samt Kerngehäuse in Spalten schneiden.

In einem großen Bräter Flügel und Kragen mit Zwiebeln und Apfelspalten verteilen, mit der Brühe aufgießen und die Gans hineinsetzen. Den Deckel auflegen bzw. den Bräter mit Alufolie abdecken und die Gans im Ofen auf der untersten Schiene 2½ Stunden garen. Danach den Bräter aus dem Ofen nehmen.

Die Ofentemperatur auf 200°C erhöhen. Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Gans vorsichtig aus dem Sud nehmen und auf das Ofengitter setzen, dabei nach Belieben ein kleines Stück Backpapier unter die Gans legen, bis sich die Haut stabilisiert hat. Die Gans im Ofen etwa 1 Stunde knusprig braun braten. Die Butter mit ½ TL Salz verrühren und die Gans damit zwischendurch bestreichen.

Inzwischen für die Sauce die Brühe entfetten. Dafür die Brühe durch ein feines Sieb gießen und etwa 5 Minuten stehen lassen. Dann das oben schwimmende Gänsefett abnehmen und beiseitestellen. ¾ l Brühe abmessen, den Rest anderweitig verwenden.

Den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Gemüswürfel dazugeben und etwas andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt. Den Wein nach und nach dazugeben und jeweils sämig einköcheln lassen. Die gegarten Gänseflügel und den Kragen dazugeben und die ¾ l Gänsebrühe dazugießen. Pimentkörner, Zimt, nach Belieben 1 Lorbeerblatt und 1 Zweig Beifuß hinzufügen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann Knoblauch, Ingwer und Majoran hinzufügen und 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Noch 2 Minuten leicht köcheln lassen, dann 1 EL abgenommenes Gänsefett einrühren (übriges Gänsefett anderweitig verwenden). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Gans tranchieren und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kartoffelknödel, Blaukraut und Selleriesalat dazu servieren.

Für die Gans

- 1 Gans (ca. 4 kg; küchenfertig)
- 2 Zwiebeln
- ½ Apfel
- 2½ l Hühnerbrühe (oder Enten- oder Gänsebrühe)
- 50 g flüssige Butter
- Salz

Für die Sauce

- 1 TL Puderzucker
- 2 Zwiebeln (in Würfeln)
- 1 kleine Karotte (in Würfeln)
- 100 g Knollensellerie (in Würfeln)
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ l kräftiger Rotwein
- 1 TL Pimentkörner
- 2–3 Splitter Zimtrinde
- 1 kleine Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 2 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Unsere Weinempfehlungen

ERBEN[®] Spätlese
feinfruchtig

oder

ERBEN[®] Dornfelder
halbtrocken

