

Klassischer Gänsebraten ohne Füllung

Eine Empfehlung vom Geflügelhof Bleuel

Zutaten:

1 küchenfertige Gans (ca. 4 – 5 kg)
Pfeffer
2 Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
Sahne oder Creme Fraiche
Salz
je 1 TL getrockneter Majoran und Beifuß
3 Äpfel
2 Zwiebeln
Küchengarb & Zahnstocher



Foto: claudio schwarz

Zubereitung:

Die Gans innen und außen waschen und trocknen. Innen mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Die Kartoffel halbieren und mit den Äpfeln in die Gans geben (sie machen die Gans saftiger und sind keine klassische Füllung). Die Gans zubinden und auch außen würzen. Wir empfehlen hierfür ein klassisches Gänsegewürz, erhältlich in Bleuel's Dorfläden.

Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen und 350 ml kochendes Wasser dazugießen. Im Ofen ca. 30 Minuten garen (Umluft 180 °C), dann die Gans umdrehen und die Hitze reduzieren (Umluft 160 °C). Die Gans weitere 2 Stunden garen.

Das Suppengrün putzen und grob schneiden, die Zwiebel schälen und achteln. Überschüssiges Fett abschöpfen. Das Gemüse zur Gans geben und eine weitere Stunde garen, dabei die Gans ab und zu mit Bratenfett übergießen, so bleibt sie schön saftig.

Wer eine krosse Gänsehaut liebt, der verrührt 1/8 Liter kaltes Wasser mit 1 TL Salz und bepinselt die Gans damit. Nochmal 5-10 Minuten braten und anschließend die Gans aus dem Ofen nehmen.

Für die Soße:

Bratensatz im Bräter mit ¼ Liter Wasser ablöschen und mit dem Suppengrün durch einen Sieb passieren. Die Soße nach Belieben mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

Guten Appetit wünschen

Herbert und Alexandra Bleuel

Geflügelhof Bleuel
Fuldaer Str. 40
36145 Hofbieber
Tel. 06657/ 449
info@gefuegelhof-bleuel.de



Foto: Familie Bleuel

Beim Geflügelhof Bleuel erhaltet ihr ein reichhaltiges Angebot an Frischgeflügel aus eigener Aufzucht und Schlachtung. Für Weihnachten werden auf Vorbestellung Gänse, Enten oder Truthahn aus Freilandhaltung angeboten.