

Traditioneller Gänsebraten mit Füllung

Eine Empfehlung vom Gasthof Haunetal

Schritt 1: Die Gans vorbereiten und füllen

Zunächst die Gans von innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Beine der Gans anheben und den Bürzel mit einem scharfen Messer abschneiden. Wenn die Flügel noch dran sind, werden auch diese – von der Brust weg, am ersten Gelenk - abgeschnitten. Sie eignen sich sehr gut für die Herstellung der Soße. Zunächst wird die Gans innen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nicht zu viel, denn die Füllung bringt genügend Würze mit.

Zutaten für die Füllung:

750 g Schweinehackfleisch
Geschnetzeltes von den Geflügel-Innereien
(Gänseleber und Gänseherz)
1 kleine Zwiebel
Weinbrand
2 Äpfel
Weißbrot-Würfel
2 Eier
Salz und Pfeffer
Muskat, Majoran, Beifus und Bohnenkraut



Foto: claudio schwarz

Zubereitung Gänsefüllung:

Die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne andünsten. Das Geschnetzelte dazu geben, mit anbraten und mit Weinbrand ablöschen. Die Äpfel schälen und klein würfen, die Weißbrot-Würfel anrösten. Alle Zutaten mit dem Schweinehackfleisch und den Eiern vermischen, mit Salz und Pfeffer, Muskat, Majoran, Bohnenkraut und dem typischen Gänse-Gewürz Beifus würzen. Anschließend die Gans mit der Füllmasse füllen, zunähen und auch von außen würzen. Hier empfehlen wir ein Gänse-Gewürz.

Ein Tipp vom Küchenmeister:

Zum zunähen, die Haut der Gans mit vier Zahnstochern durchstechen (Abstand von 1 - 2 cm). Wurstkordel wie einen Schnürsenkel darum schlingen. Am Ende verknoten.

Schritt 2: Die Gans braten

Nach dem Würzen und Füllen kommt die Gans bei 130 °C, für circa 3,5 h in den Ofen. Dafür wird die Gans auf einen Rost gesetzt, darunter ein Backblech mit circa einem halben Liter Wasser und geschältem Suppengemüse eingeschoben. Das Backblech fängt Bratensaft und das Gänsefett auf. Gemeinsam mit dem Suppengemüse ist das ein hervorragender Grundstock für die Herstellung der Soße. Damit die Gans nicht austrocknet, ist das regelmäßige Übergießen mit der Flüssigkeit vom Backblech wichtig.

Wer eine krosse Gänsehaut liebt, stellt am Ende der Garzeit die Temperatur für 15 Minuten höher. Aber Vorsicht. Enthält das verwendete Gänse-Gewürz Paprika, kann die Gans schnell schwarz werden und verbrennen.

Schritt 3: Zubereitung der Soße

Den Auffang vom Backblech abgießen, überschüssiges Fett abschöpfen und den Fond ggf. durch einen Sieb passieren. Für den guten Geschmack sollte aber auch ein wenig Gänsefett zur Soße gegeben werden. Die Soße geschmacksneutral abbinden z.B. mit Kartoffelstärke und mit Salz und Pfeffer, Majoran und Beifuß abschmecken.

Ein Tipp vom Küchenmeister:

Wer mehr Soße benötigt, verwendet auch die Gänseflügel und den Hals zur Herstellung. Hierfür wird das sog. „Gänseklein“ scharf angebraten, abgelöscht und ein Fond gekocht. Der Fond ist mit Bratensaft, Gänsefett und den Gewürzen abzuschmecken. Ebenfalls muss die Soße geschmacksneutral abgebunden werden.

Guten Appetit wünschen

Michael und Bettina Zimmermann

Gasthof Haunetal
Steinhäuser Str. 5
36100 Petersberg
Tel. 0661/ 62995
info@gasthof-haunetal.de



Foto: Michael und Bettina Zimmermann

In diesem Jahr bietet der Gasthof Haunetal den traditionellen Gänsebraten zum Abholen an. Dazu gibt es Klöße, Blaukraut, Bratäpfel und Soße sowie selbstgebackenes Brot mit Schmalz und Feldsalat zur Vorspeise. Eine telefonische Vorbestellung ist bis eine Woche vorher notwendig. Außerdem werden weitere Gerichte „to go“ angeboten, immer Mittwoch bis Sonntag von 17:00 - 20:00 Uhr, Sonntag zusätzlich von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr.