

- 1 Gans (küchenfertig; 4,5 kg)
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)

Für die Apfel-Brot-Füllung:

- 100 Gramm Speck (geräuchert und durchwachsen)
- 1 Zwiebel 4 Brötchen (vom Vortag)
- 30 Gramm Butter (oder Margarine)
- 250 Milliliter Milch
- 3 Äpfel
- 100 Gramm Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Cranberries oder entsteinte Backpflaumen)
- 3 Stängel Majoran Beifuß (getrocknet)
- 1 1/4 Liter Weißwein (oder Brühe mit 1 TL Zitronensaft)
- 1 EL Quittengelee
- 2 EL Soßenbinder (dunkel)

Zubereitung von Gänsebraten - Schritt für Schritt erklärt

1. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
2. Den Beutel mit den Innereien aus der Gans nehmen. Braten unter fließendem kaltem Wasser von innen und außen abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch von innen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Für die Apfel-Brot-Füllung:

1. Speck würfeln und bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam ausbraten.
2. Zwiebel abziehen, würfeln und kurz mitbraten.
3. Die Geflügelleber (aus dem Beutel) abspülen, würfeln und etwa 2 Minuten mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen.
4. Die Brötchen würfeln und im heißen Fett anrösten. Heiße Milch dazugießen und etwa 5 Minuten quellen lassen.
5. Äpfel abspülen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.
6. Trockenfrüchte fein würfeln und zusammen mit dem Brot und den Äpfeln unter die Speck-Leber-Mischung rühren.
7. Mit Salz, Pfeffer, abgezupften Majoranblättchen und Beifuß kräftig würzen.

Den Gänsebraten füllen:

1. Die Füllung in die Gans geben, die Bauchöffnung mit kleinen Holzspießchen zustecken.
2. Die zugesteckte Öffnung mit Küchengarn wie einen Schuh zubinden. Beine und Flügel mit Küchengarn an den Gänsekörper binden, damit sie nicht abstehen und zu dunkel werden oder verbrennen.
3. Den gefüllten Braten mit dem Rücken nach unten auf den Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne setzen (ein Bräter ist vermutlich zu klein für die Gans).
4. Fettpfanne und Rost auf die untere Schiene des Ofens schieben.

Das Gänsefleisch braten:

1. Die Garzeit beträgt etwa 3 Stunden.
2. Eventuell die Gans nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einer Pinzette die letzten Federkiele herausziehen, sie haben sich durch das Braten gelockert.
3. Braten wieder in den Ofen schieben und weiterbraten. Zwischendurch die Haut unterhalb der Flügel und um die Keulen herum einstechen, damit das Fett ausbraten kann.
4. Wenn sich der Bratensatz in der Fettpfanne bräunt, etwas Wein dazugießen, damit der Bratensaft auf dem Blech nicht festbrennt. Eventuell die Gans einmal wenden. So geht's einfach: Gans aus dem Ofen holen, dicke Backofenhandschuhe anziehen und die Gans mithilfe von Alufolie wenden. Die Gans wieder in den Ofen schieben und weiterbraten.
5. Verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Wein auffüllen und das Fleisch mit der Bratenflüssigkeit begießen. Falls sehr viel Fett herausbrät, das Fett aus der Pfanne schöpfen, so dass Platz für Wein oder Brühe ist, sonst verbrennt das Fett und beginnt zu räuchern.
6. Nach der halben Garzeit die abgespülten Innereien mit in die Fettpfanne geben. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit Salzwasser bestreichen. Den Backofen auf die höchste Stufe schalten und die Gans weiterbraten, damit die Haut schön braun und kross wird.
7. Den fertigen Braten im ausgeschalteten Ofen warm stellen. 1/4 l Wasser in die Fettpfanne gießen, den Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb gießen. Das Fett abschöpfen.

Soße für den Gänsebraten zubereiten:

1. Den Bratensaft aufkochen, das Quittengelee einrühren.
2. Die Soße eventuell mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße zur Gans servieren.

Schmeckt sehr gut mit [Kartoffelklößen](#) und [Rotkohl](#).