

Knusprige Gans mit feiner Soße

Niedrig-
temperatur

Zutaten für 6 Personen:

für die Gans:

1 küchenfertige Gans
7 Zwiebeln
6 Äpfel (z. B. Elstar)
5 Zweige Beifuß
1 Bund Suppengemüse
Salz & Pfeffer, Zucker
Holzspießchen & Küchengarn
Einwegteebeutel

... und die Soße mit Johannisbeergelee:

400ml Hühnerbouillon vom Kober Hof
1–2 EL Johannisbeergelee
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner
2 Gewürznelken
2 EL Speisestärke
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für die Füllung 4 Zwiebeln schälen und grob würfeln. 4 Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Beifuß waschen, trocken schütteln. Äpfel, Zwiebeln, 3 Zweige Beifuß, ca. 1 TL Salz, etwas Pfeffer und 1/2 TL Zucker mischen.

Gans innen und außen gründlich waschen, trocken tupfen. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in die Gans geben. Öffnung mit Holzspießchen zustecken, mit Küchengarn umwickeln. Keulen zusammenbinden. Nach Belieben Flügel auf dem Rücken zusammenbinden.

Backofen vorheizen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 75 °C). 3 Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Suppengemüse putzen bzw. schälen und waschen. Gemüse klein schneiden. 2 Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Alles mit 2 Zweigen Beifuß, Salz und Pfeffer mischen und in eine Fettpfanne oder einen großen flachen Bräter geben. Gans daraufsetzen. Im heißen Ofen ca. 7 Stunden braten. Ab und zu in die Keulenhaut stechen, damit Fett austritt.

100 ml Wasser mit 1 EL Salz mischen. Gans mit Gemüse und Äpfeln aus dem Ofen nehmen; Gemüse mit dem Bratenfond für die Soße verwenden. Gans auf einen Rost setzen, in den Ofen schieben und eine Fettpfanne darunterschieben. Ofen hochschalten (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C). Gans weitere 50–60 Minuten braten und dabei alle 15 Minuten mit dem Salzwasser einstreichen. Dazu schmecken Rotkohl und Kartoffelplätzchen.

Für die Soße: Das mitgegarte Gemüse, Äpfel und Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf geben. Etwas abkühlen lassen.

Soße mit einer Schöpfkelle entfetten. Fond und 100 ml Wasser angießen. Gelee hineinrühren. Lorbeer, Pfefferkörner und Nelken in einen Einwegteebeutel füllen. In die Soße geben und ca. 10 Minuten köcheln.

Teebeutel entfernen. Stärke mit ca. 4 EL Wasser glatt rühren. In die kochende Soße rühren und ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.