

Großmutter Ehlers Lieblingsrezept

Gänsebraten ohne Füllung

Zutaten:

1 Gans
2 EL Salz
1,5 EL Pfeffer
1 Zwiebel
1 Möhre
1/4 l Wasser
1 TL Majoran
1/8 l Fleischbrühe

1. Die Gans innen und außen kalt abspülen und mit einem Küchentuch gründlich trocknen.
2. Salz und Pfeffer mischen und die Gans mit einem Viertel der Mischung innen und mit dem Rest außen würzen.
3. Über Nacht in den Kühlschrank stellen
4. Zwiebel abziehen, Möhre putzen, beides grob würfeln. Das Wasser aufkochen.
5. Die Gans innen mit Majoran austreuen, mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, Zwiebel- und Möhrenwürfel dazu geben mit dem heißen Wasser übergießen.
6. Den Bräter auf die untere Schiene des kalten Backofens stellen und die Gans bei 200 °C (Umluft 170°C) etwa 1 bis 1½ Stunden braten bis das Fett auszutreten beginnt.
7. Die Gans wenden, die Haut seitlich unterhalb der Keulen und der Flügel mehrmals einstechen, damit das Fett dort ausbraten kann.
8. Die Gans weitere 1½ Stunden garen, dabei die Gans alle 10 Minuten mit Bratensaft übergießen.
9. Die Backofentemperatur auf 250 °C (Umluft 220 °C) erhöhen.
10. Die Gans aus dem Bräter nehmen, mit den Keulen nach oben auf ein Grillrost legen, mit Fleischbrühe bestreichen und weitere 30 Minuten garen. Dabei Fettpfanne unter das Rost schieben und die Gans häufig mit Fleischbrühe bepinseln bis die Haut knusprig und braun ist.
11. Für die Sauce das Fett auf dem Bratenfond abschöpfen und den Fond durch ein Sieb in einen Topf geben, dabei den Bratensatz lösen. Bratenfond aufkochen, mit Mehl abbinden und abschmecken.

Gänsebraten mit Füllung

Zutaten für Obstfüllung:

750 g Apfelscheiben
250 g entsteinte Trockenpflaumen
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 - 5 EL geriebenes Schwarzbrot
Zucker

Zutaten für Fleischfüllung:

Zwiebelwürfel
500 g Hackfleisch
1 eingeweichtes Brötchen
2 Eier
Salz, Pfeffer, Majoran, Beifuß

Alle Zutaten mischen und in die Ganz geben, Gans zustecken und wie oben zubereiten.

Guten Appetit!
