

Unsere Rezeptempfehlung: „Gans klassisch“ nach Oma Frieda



- 1 frische, deutsche Freilandgans
- 3,5 - 5 kg, küchenfertig
- Salz und Pfeffer
- etwas frischer Majoran
- 4 Boskop-Äpfel
- 4 mittlere Zwiebeln

Die Gans außen und innen unter fließend Wasser abspülen, trocken tupfen und außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Gans mit den Äpfeln und Zwiebeln und etwas frischem Majoran füllen. Die Bauchöffnung mit Küchengarn oder Metallspießen schließen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Fettspießpfanne oder einen Gänsebräter legen, etwas kochendes Wasser angießen und die Gans in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gans bei 165 Grad für eine Stunde je Kilogramm Gewicht braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die Gans umdrehen und mit der Brustseite nach oben weitergaren. Gelegentlich mit dem Bratensatz begießen. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit, die Gans mit etwas Salzwasser bepinseln, die Temperatur auf 190 Grad erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird.

Wir wünschen guten Appetit!