



BEATES GÄNSEBRATEN

FÜR CA. 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 60MIN. GARZEIT: 5STD.

ZUTATEN

- 1 PÜLLEN-WEIDEGANS
(CA. 5KG)
- 4-6 SAURE ÄPFEL (BOSKOOP)
- SUPPENGRÜN
- 1 BUND MAJORAN
- 1 ORANGE
- SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Innereien aus der Gans entnehmen. Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Suppengrün und Majoran klein schneiden und mit den Äpfeln in den Bauch der Gans füllen.
2. In einer Fettfangschale etwas kochendes Wasser einfüllen und die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost legen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) maximal 140-160°C einstellen.
3. Nach ca. 45 Minuten mit etwas Spitzem unterhalb der Flügel und der Keulen einstechen und das Fett ablaufen lassen. Nach ca. 1-1,5 Std., wenn das herauslaufende Fett anfängt zu kochen, die Flüssigkeit komplett abgießen für die Sauce beiseite stellen und frisches Wasser auffüllen. Die Gans nun ab und zu mit Bratensatz begießen und ggf. Wasser nachfüllen.
4. Eine halbe Stunde vor Schluss zuerst die Gans mit etwas Salzwasser beträufeln und die Temperatur etwas höher regeln (180°C).
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit dem ausgepressten Saft einer Orange bestreichen. Dann die Gans herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zeit den Bratensatz abgießen und vom Fett trennen und entsprechend zur Sauce binden, den Vogel zerlegen und auf einer warmen Platte servieren.

MIT URSULAS ROTKOHL UND SALZKARTOFFELN SEHR ZU EMPFEHLEN!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.





BEATES GÄNSEBRATEN

FÜR CA. 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 60MIN. GARZEIT: 5STD.

ZUTATEN

- 1 PÜLLEN-WEIDEGANS
(CA. 5KG)
- 4-6 SAURE ÄPFEL (BOSKOOP)
- SUPPENGRÜN
- 1 BUND MAJORAN
- 1 ORANGE
- SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Innereien aus der Gans entnehmen. Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Suppengrün und Majoran klein schneiden und mit den Äpfeln in den Bauch der Gans füllen.
2. In einer Fettfangschale etwas kochendes Wasser einfüllen und die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost legen. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) maximal 140-160°C einstellen.
3. Nach ca. 45 Minuten mit etwas Spitzem unterhalb der Flügel und der Keulen einstechen und das Fett ablaufen lassen. Nach ca. 1-1,5 Std., wenn das herauslaufende Fett anfängt zu kochen, die Flüssigkeit komplett abgießen für die Sauce beiseite stellen und frisches Wasser auffüllen. Die Gans nun ab und zu mit Bratensatz begießen und ggf. Wasser nachfüllen.
4. Eine halbe Stunde vor Schluss zuerst die Gans mit etwas Salzwasser beträufeln und die Temperatur etwas höher regeln (180°C).
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit dem ausgepressten Saft einer Orange bestreichen. Dann die Gans herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zeit den Bratensatz abgießen und vom Fett trennen und entsprechend zur Sauce binden, den Vogel zerlegen und auf einer warmen Platte servieren.

MIT URSULAS ROTKOHL UND SALZKARTOFFELN SEHR ZU EMPFEHLEN!

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.

