

Gänsebraten mit Apfel-Orangen-Füllung

Zutaten:

- 1 Gans, küchenfertig (4-5 kg); Meersalz, Pfeffer;
- 1 EL getrockneter Majoran

Füllung:

- Orangen; säuerliche Äpfel (Boskop); 1 Zwiebel;
- *Füllung Variante: Aprikosen, getrocknet oder frisch
- Maronen, geschält, halbiert; nussgroßes Stück Ingwer;
- Leber von der Gans

Sauce zum Gänsebraten:

- Gänseklein; Hals; Magen; Flügel (wenn möglich); Karkassen; 1 Suppengrün; 2 Wacholderbeeren; 2 Pfefferkörner;
- 1 Lorbeerblatt; ½ l Rotwein; 1 EL Tomatenmark

Beilage Rotkraut:

- 1 kg Rotkohl; 1 Apfel; 2 Gewürznelken; 1 Chilischote,
- scharf; Butter zum Andünsten; 1 Zitrone, Saft;
- 1/8 l Rotwein; 1/8 l Rotweinessig; 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Füllung: Die Äpfel schälen und von den Orangen die Haut inkl. weißer Haut mit einem scharfen Messer entfernen. Dann aus der ganzen Orange die einzelnen Filets auslösen.

***Füllung Variante:** Aprikosen schälen und entsteinen. Getrocknete Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Die Maronen einritzen und in kochendem Wasser gut drei Minuten abkochen, dann schälen und halbieren. Den Ingwer sehr klein schneiden und mit den Maronen und Aprikosen vermischen. Die Gans innen und außen abspülen, salzen und mit Majoran einreiben. Füllen. Die Gans sollte richtig fest gefüllt sein! Die Gans zubinden, die Flügel über der Brust festbinden, den Hals abschneiden.

Bei 220°C auf ein Backblech legen, mit Wasser umgießen und mindestens 3 Stunden braten lassen. Dabei ständig mit Wasser begießen und auch Wasser nachgießen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammendrücken lassen, das kann auch erst nach drei Stunden sein. Wird die Gans zu braun von außen, Hitze reduzieren. Die Gans während der Bratzeit ständig kontrollieren und immer wieder ringsum einstechen. Wer möchte, bestreut die Gans am Ende der Bratzeit mit braunem Zucker - dann noch Oberhitze einschalten - einfach köstlich. Die Gans aus dem Ofen nehmen, mit der Geflügelschere oder einem scharfen Messer tranchieren und mit Sauce und Beilagen servieren.

Sauce: Knochen, Flügel und Hals klein hacken, Gemüse grob würfeln. In Butaris oder Öl die Knochen anbraten. Das Gemüse und die Gewürze begeben. Tomatenmark zufügen. Mit Rotwein und Wasser ablöschen und während der Bratzeit der Gans köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und einkochen lassen. Das Ganze kann am Vortag geschehen. Die Sauce nach dem Einkochen mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

Rotkraut: Den Kohl in Streifen schneiden und mit Butter andünsten. Den geriebenen Apfel, Gewürze, Rotwein und Essig begeben. Eventuell mit Wasser aufgießen. Bei geschlossenem Deckel 40 Minuten garen, dann mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

(Wer die Schärfe der Chilischote nicht mag, nimmt einfach drei Pfefferkörner, was allerdings leider nur halb so gut schmeckt.)