


Gefüllte Gans

Der Klassiker an Weihnachten: Ein gefüllter Gänsebraten aus dem Backofen. Dieses Rezept mit Äpfeln und einer raffinierten Soße ist unwiderstehlich lecker.

etwa 8 Portionen

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Gans:

1 küchenfertige Gans (4-4 1/2 kg)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebener Majoran oder Beifuß

Füllung:

50 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
20 g Butter oder Margarine
etwa 5 Brötchen
300 ml Milch
4 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL gehackte Petersilie
Salz
250 g Äpfel, z. B. Boskop

Außerdem:

Küchengarn
heißes Wasser
1 Bund Suppengrün
kaltes Wasser
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Tomatenmark
10 g Weizenmehl
150 ml Rotwein
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

Wie bereite ich eine gefüllte Gans zu?:

1 Gans vorbereiten:

Die Gans von innen und außen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Von innen mit Salz, Pfeffer und Majoran oder Beifuß bestreuen oder einreiben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung zubereiten:

Für die Füllung Speck in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel darin knusprig braten. Dann die Zwiebelwürfel hinzufügen, glasig dünsten und beiseitestellen.



Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch in einem kleinen Topf einmal aufkochen, über die Brötchenwürfel gießen und gut verrühren. Die Speck-Zwiebel-Mischung unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Dann Eier, Crème fraîche und Petersilie unterrühren. Äpfel waschen, raspeln und mit der Masse vermengen. Die Füllung mit Salz würzen.

3 Gans füllen:

Die Füllung in das Innere der Gans geben. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen oder mit Holzspießen verschließen. Die gefüllte Gans außen mit Salz, Pfeffer und Majoran oder Beifuß einreiben.

4 Gans braten:

Eine Fettpfanne in den Backofen schieben und 125 ml heißes Wasser hineingießen. Die gefüllte Gans mit der Brust nach unten auf einen Rost legen und den Rost oberhalb der Fettpfanne in den Backofen schieben. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das gesammelte Fett nach und nach abschöpfen. **Hinweis:** Der Backofen und das Fett sind sehr heiß!

Einschub: unteres Drittel

Bratzeit: etwa 90 Min.

Sobald der Bratensatz bräunt, so viel heißes Wasser hinzugießen, dass das Wasser in der Fettpfanne etwa 1 cm hoch steht. Die gefüllte Gans etwa alle 30 Min. mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.

In der Zwischenzeit Suppengrün vorbereiten: Knollensellerie und Möhren schälen. Porree (Lauch) waschen. Die vorbereiteten Zutaten in Stücke schneiden. Die gefüllte Gans wenden, das Suppengrün in die Fettpfanne geben und **2,5 bis 3 Std.** mitbraten.

50 ml kaltes Wasser mit 1/2 TL Salz verrühren, die gefüllte Gans **etwa 10 Min. vor Ende der Bratzeit** damit bestreichen und **die Temperatur um 20 °C erhöhen**, damit die Haut schön kross wird. Die gare Gans vom Rost nehmen und 5-10 Min. locker mit Alufolie bedeckt zugedeckt "ruhen" lassen.

5 Soße zubereiten:

Den Bratensatz mit etwas heißem Wasser lösen. Dann auf ein Sieb geben und den Bratenfond auffangen. Öl in einem Topf erhitzen, mitgebratenes Gemüse (aus dem Sieb) und Tomatenmark darin anbraten. Dann Mehl darüberstreuen, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Den Bratenfond mit Wasser auf 600 ml auffüllen, in den Topf geben und zum Kochen bringen. Gemüse und Bratenfond pürieren, Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

- 6 Die gefüllte Gans in Portionsstücke schneiden (tranchieren) und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Gans mit der Soße und der Füllung servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zur gefüllten Gans Kartoffelklöße und [Rotkohl](#) oder Rosenkohl.

