



Metzgerei &

Partyservice

seit 1897

6-Stunden-Gans mit Speckäpfeln

Zutaten

1 junge Gans (ca. 4 1/2 kg)
Salz
Pfeffer
1 TL getrockneter Majoran
4-6 sehr kleine Äpfel (ca. 500g)
4 Scheiben Frühstücksspeck (Dörrfleisch)
8 Gewürznelken
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
800 ml Geflügelbrühe
3 Lorbeerblätter
1-2 EL Speisestärke
Holz Zahnstocher

Auch wenn die Gans ganz lang in den Ofen muss, vorbereitet ist sie schnell. Einfach mit kleinen Speckäpfelchen füllen und dann 6 Stunden ausharren. Und dann genießen!

Schritt 1

Die Gans von sichtbarem Fett befreien. Innen und außen abspülen, abtrocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, innen zusätzlich mit Majoran. Äpfel waschen und streifig schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel mit je 1 Speckscheibe umwickeln und diese mit je 2 Nelken feststecken. Äpfel in die Gans geben, Bauchhöhle mit Zahnstochern zustecken.

Schritt 2

Backofen auf 120° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Suppengrün putzen und klein würfeln, Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Beides in die Fettpfanne geben. Gans mit der Brust nach unten auf das Gemüse setzen und im Ofen (unten) 3 Std. braten. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Gans alle 30 Min. damit beschöpfen. Anschließend 2 Std. 30 Min. weiterbraten, dann mit der Brust nach oben auf ein Blech setzen und noch 30 Min. braten.

Schritt 3

Den Bratensatz aus der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten. Sauce bei starker Hitze auf zwei Drittel einkochen lassen. Stärke mit 50 ml kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce rühren, aufkochen, salzen und pfeffern.

Schritt 4

Nach 6 Std. Garzeit den Backofengrill zuschalten und die Gans kurz goldbraun übergrillen, dabei aufpassen, dass die Haut nicht verbrennt. Gans tranchieren, mit Äpfeln und Sauce servieren.