

## Weihnachtlicher Gänsebraten

### Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Von der Gans den Flomen (Fett) entfernen und beiseitestellen. Daraus kann man später Schmalz zubereiten. Die Gans nun gründlich waschen, innen wie außen. Dann mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
- 2 Die Äpfel und die Zwiebel schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Nach Geschmack mit Majoran und etwas Salz würzen. Damit die Gans füllen. Öffnungen mit den Holzspießchen verschließen, damit später nichts herausfällt.
- 3 Mit dem Küchengarn die Keulen des Vogels locker zusammenbinden. Die Haut kräftig mit Salz einreiben. 3 bis 4 Esslöffel dürfen es dabei sein. Nun die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech setzen, 200 ml Wasser angießen und auf die unterste Schiene im Ofen schieben. Anschließend 30 bis 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen.
- 4 Nach dieser Zeit die Gans wenden und insgesamt weitere 2 ½ Stunden zu Ende garen. Dabei etwa alle dreißig Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. So bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig. Eine Viertelstunde vor dem Servieren Temperatur des Backofens auf 230°C erhöhen, damit eine schöne Bräune entsteht.
- 5 Danach den Bräter (oder das Backblech) aus dem Ofen holen, die Gans herausnehmen und bei 140°C in einem anderen Behälter warmhalten. Den Bratensaft und -fett abgießen. Das Fett setzt sich nach kurzer Zeit oben ab. Dieses dann abschöpfen. Den Rest der Soße mit etwas Speisestärke abbinden und auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen - eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Jetzt die Gans auf eine große Servierplatte setzen, tranchieren und gemeinsam mit der Soße und der Füllung servieren.

### Zutaten

#### Für ca. 8 Portionen:

- 1 bratfertige Gans (4 bis 4,5kg)
- 4 Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar)
- 2 Zwiebeln
- Zweig Majoran, frisch oder getrocknet
- 4 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Speisestärke zum Binden

Tipp:  
Rotkraut und  
Kartoffelknödel  
als Beilage