

Gerhardts Rezept des Monats

GÄNSEBRATEN

ZUBEREITUNG

1. Das Fett aus der Gans herauslösen, innen und außen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. Für die Füllung die Maronen kreuzweise einschneiden, circa 20 Minuten in Wasser garen, abgießen und sofort von der Schale und dem braunen Häutchen befreien.
3. Die Maronen in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Äpfel und Zwiebeln in der Butter andünsten. Maronen, Majoran, Petersilie und Rosinen unter die gedünstete Masse heben und die Semmelbrösel beimengen.
4. Die Masse in die Gans füllen und mit dem Küchenzwirn verschließen. Die gefüllte Gans mit der Brust nach unten auf die Fettfangschale des Backofens legen und bei 200 °C circa 30 Minuten braten.
5. Danach die Gans wenden und die Haut unterhalb der Keulen mehrmals einstechen, damit das Fett heraustreten kann. Die Hälfte der Brühe angießen und weitere 2½ - 3 Stunden braten. Zwischendurch mit dem Bratenfond begießen und die restliche Brühe zugeben.
6. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit Salzwasser bepinseln, damit sie schön knusprig wird. Je nach Geschmack kann das Salzwasser auch mit Honig vermischt werden.
7. Gans herausnehmen und warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten. Rotwein in den Fond geben, aufkochen, binden und Soße abschmecken.

Tipp: Dazu passen Rosenkohl und Kartoffelklöße.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 küchenfertige Gans (4 - 5 kg)
400 g Äpfel
400 g Zwiebeln
250 g Maronen
100 ml Rotwein
500 ml Brühe
3 EL Butter
1 TL Majoranblättchen
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Rosinen
2 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
Küchenzwirn

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Die Martinszeit steht vor der Tür – was brauchen wir, ein leckeres Gänsebraten-Rezept!

Auch an Weihnachten wird gerne eine Gans zubereitet. Mit diesem Rezept machen Sie nichts falsch, es ist einfach lecker. Zur kräftig gewürzten und zarten Gans brauchen wir einen kräftigen Rotwein – am Besten einen Barriquewein aus dem Hause Gerhardt!

So wird das Gänseessen zu einem Festmahl!

