



SASCHA UND WALTER STEMBERG

» KOCHPROFIS

Wertvolle Tipps, rund um das Thema Genuss und Leckereien!

Knuspriger Gänsebraten

1 frische Gans von ca. 4,2–4,5 kg (am besten eine, die freilaufend gelebt hat und trocken gerupft wurde)
1/2 l Fleischbrühe oder auch Wasser
1 TL Majoran
3 Äpfel
1 große Zwiebel
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Speisestärke, falls notwendig etwas brauner Bratenfond

Die ausgenommene Gans außen und innen abwaschen und trockentupfen. Innen gut mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Gewaschene Apfel und geschälte Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und die Gans damit füllen.

Die Gans an den Keulenenden mit einer Bratkordel zusammenbinden.

Sie sodann auch von außen mit Salz und Pfeffer gut würzen. Keinen Majoran von außen dazugeben, der würde verbrennen!

Die Gans in einem Bräter oder auf einem tiefen Backblech mit etwas Brühe oder Wasser angießen und sie mit der Brustseite nach oben in den auf 185° C vorgeheizten Backofen schieben. Sobald die

angegossene Flüssigkeit verdunstet ist, jeweils nachgießen.

Nach etwa 2 Stunden die Gans auf einen Gitterrost legen, darunter zum Fett-Auffangen ein Backblech schieben.

Die Gans jetzt ohne Flüssigkeit rund 30 Minuten fertig braten. Auf diese Weise wird sie rundherum kross!

In der Zwischenzeit vom zuerst benutzten Backblech den Bratensaft und das Gänsefett in einen Topf geben, das Ganze kurz aufkochen, etwas Fett abgießen und je nach Geschmack etwas Bratenfond hinzufügen, dann zur Sauce verrühren. Die kann, falls gewünscht, mit angerührter Speisestärke abgebunden werden.

Als Beilagen eignen sich hervorragend mit Rosinen, Mandeln und Marzipan gefüllte Schmoräpfel; Klöße und Rosenkohl oder Apfelrotkohl oder Rotkraut mit Schattenmorellen und deren Saft.

Haus Stemberg

Kuhlendahler Straße 295

42553 Velbert-Neviges

Tel. 02053 - 56 49,

Fax 02053 - 4 07 85

stemmi@tv-stemberg.de