

GÄNSEBRATEN



20

Minuten



VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

2,5

Stunden



KOCH-/BACKZEIT

4-6

Genießer



ANZAHL DER PERSONEN

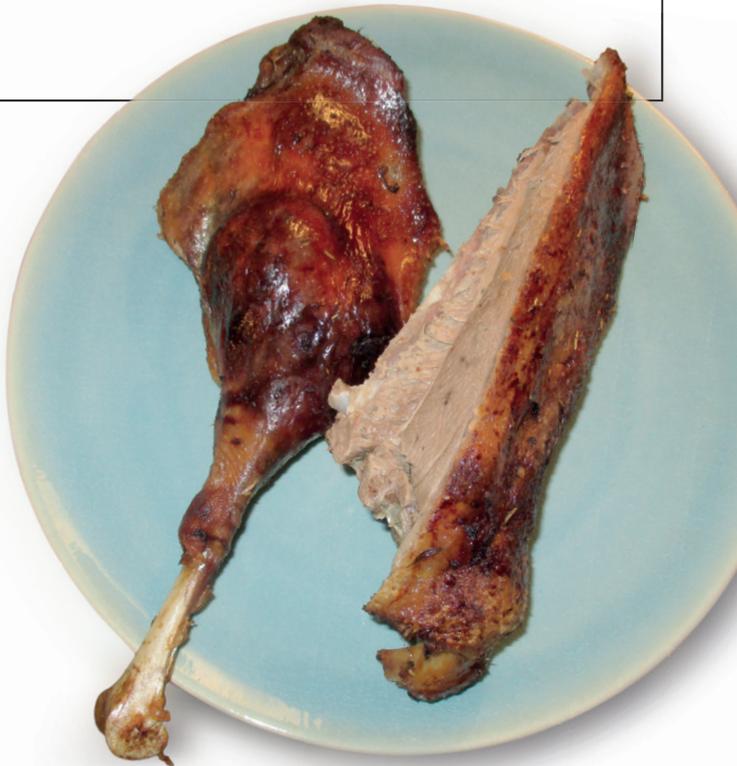
ZUTATEN:

- 2 Gänsekeulen
- 1 Gänsebrust
- 4 Boskop-Äpfel
- 1 Bund Beifuß (getrocknet)
- 250 gr Schweineschmalz
- 2 Tassen Wasser mit je 1 TL Salz verrührt
- Getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Klöße
- Kartoffelpuffer / Kartoffelplätzchen
- Rotkohl
- Rosenkohl
- Apfelmus
- Salate



Rezept direkt auf dem Smartphone oder Tablet anschauen?



SO GEHT'S:

1. Man nimmt entweder die Fettpfanne des Backofens oder eine entsprechend große Auflaufform oder einen Bräter. (Tipp: keine antihafbeschichtete! Darin kann das Fett nach so langer Zeit verbrennen.
2. Zunächst alle Gänseteile waschen und trocken tupfen. Anschließend werden die Teile gewürzt. Hierzu kräftig salzen, etwas pfeffern und mit dem getrockneten Rosmarin bestreuen. Dabei den fleischigen Seiten und dem Inneren etwas mehr Gewürz zukommen lassen als den Hautseiten. Anschließend Hände waschen!
3. In einem kleinen Topf auf dem Herd das Schweineschmalz mit der ersten Tasse Salzwasser vorsichtig schmelzen lassen. Wenn es flüssig ist, in das vorgesehene Bratgefäß gießen.
4. Nun die Äpfel waschen, halbieren oder vierteln.
5. Die Gänseteile (zunächst mit der Hautseite nach unten) in das Bratgefäß legen. Das Beifuß-Sträußchen (mit Stielen) grob mit den Fingern auseinanderzupfen, brechen, über die Gänseteile und in den Schmalzsud bröseln. Und wieder Hände waschen!
6. Nun die Gänseteile mit den Äpfel-Stücken belegen.
7. Dann in den kalten Backofen schieben. Einschubhöhe so wählen, dass die Gänseteile sich etwa mittig im Backofen befinden. Bei normaler Ober-/Unterhitze auf 200 Grad, 1,5 Stunden braten, dabei nur öfter nachschauen, wie viel Fett austritt, um es evtl. abzuschöpfen, sodass nichts überläuft, sofern es eine flache Schüssel ist.
8. Nach 1,5 Stunden werden die Gänseteile gewendet. Dafür werden zunächst die Apfelhälften herausgenommen und beiseitegestellt. Die Gänseteile herausnehmen und dann zuerst die zuvor entnommenen Apfelstücke ins Fett legen, sodass die Gänseteile jetzt mit der Haut nach oben auf den Apfelstücken liegen.
9. Die zweite Tasse mit verrührtem Salzwasser über die Stücke gießen. Dabei auch wieder das austretende Fett beobachten. Die Gänseteile erhalten nun ihre Bräune und werden herrlich knusprig. Dafür alles zurück in den Ofen und ab und zu nachsehen, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
10. Nach Ende der Bratzeit die Gänseteile entnehmen und auf einer Platte anrichten. Die Äpfel und die Stiele des Beifußes werden grob entfernt und die Gänsejus in eine Sauciere umgefüllt.

Werden die Gänseteile so zubereitet, behalten sie nicht nur ihren Eigengeschmack, sondern werden herrlich zart und butterweich. Beifuß dient der besseren Verträglichkeit. Entscheidet man sich für eine ganze Gans, bleibt der Ablauf gleich, es verändert sich nichts, außer, dass die Apfelstücke in die Gans geschoben werden. Auch hier zunächst die Gans mit der Brustseite nach unten ins Fett legen und nach 1,5 Stunden drehen.

