



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Martins- oder Weihnachtsgans

Zutaten:

1 Gans
Salz
2 Stengel Beifuß
2 Boskop Äpfel
1/8 – ¼ l Wasser
1 Karotte
1 Zwiebel
½ Stange Lauch
1 Stück Sellerie

Zubereitung:

Die Gans innen und außen salzen, mit Beifuß und den geschälten und entkernten Äpfeln füllen. Die Öffnung mit Holzstäbchen oder Küchengarn verschließen.

Gans mit der Brust nach unten auf den Rost in einem Bräter legen. 1/8l Wasser zufügen und das geschlossene Gefäß in den Backofen setzen.

Nach einer Stunde Backzeit bei ca. 170 °C die Gans wenden, das zerkleinerte Gemüse dazugeben und die Haut (aber nicht bis ins Fleisch) vorsichtig mit einem Hölzchen o.ä. einstechen, damit das Fett austritt.

Während des Bratens mehrmals etwas Fett abschöpfen und bei Bedarf Wasser nachgießen.

Nach weiterer Backzeit bei ca. 150 °C (pro kg Gans mind. 1 Std., die erste Std. Backzeit abziehen) die Gans mit Salzwasser bepinseln und offen bei erhöhter Temperatur ca. 10 Min. lang knusprig braten. In dieser Zeit für die Soße die Röststoffe vom Rand und Boden des Bräters mit etwas Wasser lösen, den ganzen Soßenfond samt mitgebratenem Gemüse durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gans im Ganzen oder tranchiert anrichten, als Beilage die Soße, Semmelknödel oder Salzkartoffeln und Rotkohl reichen.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Knusprige Festtagsgans

Zutaten (6 Personen):

1 Gans
600 g Äpfel
1 Bund Petersilie
2 Zweige Majoran
300g Schalotten
100g geröstete Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer
2 Möhren
1 kl. Stange Lauch
4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 Fl. Bier
Salz, Pfeffer
Zahnstocher

Zubereitung:

Für die Füllung gewürfelte Äpfel, Kräuter, feingehackte Schalotten und Sonnenblumenkerne mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gans salzen und pfeffern.

Die Gans füllen und mit Zahnstochern zustecken.

Das Gemüse putzen und klein schneiden. In einem Bräter die Gans rundum anbraten. Gemüse, feingehackten Knoblauch und Lorbeerblätter hinzu geben und mitbraten.

Gans auf den Rücken drehen und 1 Std. bei 170°C, dann noch etwa 3 Stunden bei ca. 150°C im vorgeheizten Backofen garen lassen und dabei immer wieder mit Bier übergießen. Nach der Garzeit die Gans herausnehmen und warmstellen. Beim Bratensud evtl. etwas Fett abnehmen, nach Geschmack würzen und zu einer Sauce andicken.

Guten Appetit!