



Adventsrezepte



Weihnachtsgans

ZUTATEN

1 komplette	Gans, küchenfertig, nicht TK
4 Teile	Wasser
1 Teil	Salz
Nach Bedarf	Äpfel
Nach Bedarf	Birnen
Nach Belieben	(Back-)Pflaumen
1 Glas	Gänsefond
1 Becher	Sahne
	Maisstärke

Benötigte Utensilien

1	10 L Eimer
1	Bratreine
Mehrere	Rouladennadeln

Zubereitung:

- Zuerst eine Lake mit 4 Teilen Wasser und einem Teil Salz anfertigen. Die komplette Gans mindestens eine Nacht (besser zwei) an einem kühlen Ort darin baden lassen, sodass die Gans komplett bedeckt ist.
- Äpfel und Birnen in Stücke schneiden und Kerngehäuse entfernen. Alles in eine Schüssel geben und vermengen.
- Die Gans nach Ablauf der Zeit aus der Salzlake holen und nicht abspülen, sondern direkt mit der vorbereiteten Mischung füllen. Die Öffnungen mit den Rouladennadeln verschließen, damit die Füllung nicht wieder herausfällt.
- Die Gans bei 140 Grad Umluft über eine Bratreine in den Ofen schieben.
- Etwa alle 20 Minuten mit etwas Gänsefond und Wasser übergießen, damit der Vogel nicht austrocknet.
- Die Backdauer variiert je nach Größe der Gans und des gewünschten Bräunungsgrades.
- Die aufgefangene Flüssigkeit in der Bratreine mit etwas Sahne und Maisstärke vermischen, um daraus eine Sauce anzurühren.
- Am besten wird die Gans mit Blaukraut bzw. Rotkohl und rohen Knödeln serviert.

Frohe Weihnachten und guten Appetit!

