

Weihnachtsgans Für 4 bis 6 Personen, von Fiechter Geflügel- und Fleischspezialitäten

Zutaten für die Gans

- 1 Gans (ca. 3-4 kg)
- 2 grosse Zwiebeln, geschält
- 2 säuerliche Äpfel, entkernt
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 1-2 Beifusszweige*
- ½ TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- ½ TL Kümmel
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Holzstäbchen, Schnur

Zubereitung:

1. Gans innen und aussen kalt abspülen, trockentupfen. Bauchfett abtrennen. Flügelspitzen, Kragen und Bürzel abschneiden, kleinhacken. Knochen auf einem Blech verteilen (evtl. zusätzliche Geflügelknochen kaufen) und im Ofen bei 200 Grad rösten, gelegentlich wenden, nach 30 Min. mit 2 dl Wasser ablöschen und beiseitestellen. Den Ofen auf 120 Grad Umluft runterschalten.
2. Für die Füllung Zwiebeln, Äpfel und Brot grob würfeln, mit den Gewürzen vermischen und mit Salz abschmecken. Gans innen und aussen salzen, mit der Masse füllen und mit Holzstäbchen und Schnur verschliessen.
3. Die Gans in eine grosse Braisière oder ein tiefes Backblech auf den Bauch legen. Fett darüberlegen und 1 Liter heisses Wasser unter die Gans giessen. Im Ofen ohne Deckel ca. 2½ Std. garen. Dabei öfter mit der Bratflüssigkeit übergiessen. Einmal wenden und 2 Std. weitergaren, bis das Schenkelfleisch beim Hineinstecken weich ist (kann auch etwas länger dauern).
4. Bratfett der Gans abschöpfen, sammeln und kühl aufbewahren (Delikatesse zum Braten und Kochen).
5. Den Ofen auf Grillfunktion schalten. 1 TL Salz mit 4 TL heissem Wasser verrühren, Gans damit bepinseln und während 15 Min. knusprig backen. Gans in dieser Zeit mehrmals bepinseln.

Zutaten für die Sauce

- 1 Zwiebel, geschält
- 1 Karotte, geschält
- ¼ Knollensellerie, geschält
- wenig Pflanzenöl
- wenig Tomatenmark
- 3 dl kräftiger Rotwein
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 Liter Geflügelbrühe
- 1 Beifusszweig*
- 2 Lorbeerblätter

1 TL schwarzer Pfeffer, ganz

½ TL Wacholderbeeren

½ TL Pimentkörner

1 Bio-Orange (Schale)

Zubereitung:

1. Zwiebel, Karotte und Sellerie klein schneiden. Mit wenig Öl in einer grossen Pfanne rösten. Geröstete Knochen (siehe Zubereitung Gans) und Tomatenmark kurz mitrösten. Mit 1 dl Wein ablöschen, einreduzieren, diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Mehl bestäuben.
2. Mit Knochenjus und Brühe aufgiessen und 1 Std. köcheln. Evtl. etwas Jus von der Gans dazugeben.
3. Gewürze dazugeben und eine 1 Std. weiterköcheln (Fett abschöpfen, bei Bedarf noch mehr Jus dazugeben).
4. Orangenschale (ohne das Weiss) in feine Streifen schneiden, dazugeben und 5 Minuten einreduzieren.

Bei Bedarf die Sauce absieben. Man kann sie aber auch unpassiert essen. Dazu einfach die Knochen entfernen.

* Entweder getrockneten, grob zerriebenen oder gemahlene Beifuss verwenden. Wenn Beifuss nicht erhältlich ist, Majoran verwenden.

