Gänsebraten, knusprig, saftig, mit perfekter Soße

Zutaten:

6 kg frische Bio Gans
4 Äpfel, geviertelt
2 Orangen
½ Stange Lauch, grob geschnitten
3 Zwiebeln, grob geschnitten
2 Karotten, grob geschnitten
100g Knollensellerie, grob geschnitten
70g Tomatenmark
800 ml Geflügelfond / Gänsefond
100 - 120ml Rotwein
50ml Sahne oder saure Sahne
3 Lorbeerblätter
12 - 15 Pfefferkörner
10 + 15 Wacholderbeeren, für die Soße und zum Kochen
3 EL Beifuß getrocknet
¼ TL Salbei (optional)
2 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Anfangen mit der Soße, die mit ca. 2 Std. sehr zeitaufwendig ist, aber Ergebnis rechtfertigt den Zeitaufwand.
Die Soße kann auch schon am Vortag gemacht werden.
Den Großteil des Gänsefetts am Hintern der Gans entfernen und auslassen. Etwas davon darf gerne ins Blaukraut.
In einem hohen Topf die unteren Teile der Flügel, den Hals, die Hals – Haut, mit Fett von der Gans anbraten und bräunen. Die Teile dafür etwas zerkleinern. Am besten mit einem Beil oder starkem Messer
Wenn die Geflügelknochen Farbe bekommen, grob geschnittenen 2 Zwiebeln, 2 Karotten, Lauch, Sellerie und das Tomatenmark dazu geben und mit anbraten.
Mit Rotwein ablöschen und weiter anbraten.
Wenn es wieder beginnt am Boden dunkelbraun anzusetzen, mit ca. 150ml Geflügelfond ablöschen.
Reduzieren, bis es wieder anfängt zu braten und Röstaromen bildet.
Wieder mit etwas Geflügelfond ablöschen.
Das wiederholen wir 3-4 mal.
Am Ende den restlichen Fond angießen und alles bei niedriger Temperatur einkochen lassen
Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, 1 TL Beifuß und der Saft einer halben Orange und einen schmalen Streifen von der Orangenschale dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Salbei abschmecken
Das ganze leicht köcheln lassen.
Kurz bevor die Ganz aus dem Ofen kommt, geht es hier weiter.

Jetzt kümmern wir uns um den Vogel!

Wasser in einem sehr großen Topf, oder Gänse - Bräter über 2 Herdplatten zum Kochen bringen.
Die Wassermenge im Topf, vor dem Kochen anpassen.
Kräftig salzen (4 -5 EL)
Die innen und außen gewaschene Gans, mit der Brustseite nach unten in das heiße Wasser geben
Sie sollte über die Hälfte im Wasser sein.
Äpfel, 2 Zwiebeln und eine halbe Orange, 3 EL Beifuß, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeer dazu geben.
Mit Deckel 60 – 70 Minuten kochen.

So geht es weiter!
Die Gans aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
Kräftig mit Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Ab in den Ofen!
Auf dem Rost, mit der Brust nach oben in den auf 180C Umluft vorgeheizten Backofen geben.
Fettwanne, **ohne Wasser**, unter den Rost stellen.
Für 30 - 40 Minuten backen.
Jetzt hat die Gans schon schön Farbe angenommen.
Die Temperatur auf 220C hochstellen, die Gans mit dem Rücken nach oben drehen.
Für 10 – 12 Minuten bräunen und wieder zurück, mit der Brust nach oben drehen.
Fertig backen bis die gewünschte Bräune erreicht ist, Goldbraun und knusprig in ca. 15 Minuten.

Das Soßen - Finale!
Die Soße durch ein Sieb in einem Topf abgießt.

Ist die Soße zu dünn?
In einer kleinen Schüssel, die Sahne, 3 - 4 EL von der heißen Soße und die Speisestärke vermischen
Alles zur Soße geben und noch mal kräftig aufkochen lassen.
Sollte die Soße nicht mehr angedickt werden, nur die Sahne mit etwas Soße mischen und zur Soße geben.
Mit Pfeffer, Salz und eventuell noch etwas Orangensaft abschmecken.

Die Gans kommt aus dem Ofen!
Die Gans, in den Deckel vom Bräter legen und nach Belieben portionieren.

Mein Tipp: Für die immer stressige Zeit zu Weihnachten.
Die Gans kann super einen Tag zuvor gemacht werden.
Dazu die Zeit im Ofen um 10 Minuten verkürzen.
Im kalten Zustand zerlegen und gleich alle Knochen bis auf den Flügel und Keule entfernen.
Das geht kalt ganz leicht.
Zum Erwärmen, am nächsten Tag, die Stücke bei 120C für 10 Minuten in den Ofen geben. Dann die Temperatur auf 220C erhöhen und für weiter 10 - 15 Minuten knusprig backen.

Achtung!
Beim Drehen der Gans im Ofen aufpassen, sie hat innen viel Fett und Flüssigkeit.
Diese, vor dem Drehen, kontrolliert in die Fettwanne ablaufen lassen.
Fettwanne danach ausleeren, so bräunt die Gans schneller.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481