



Gebratene Gans mit Rotweinsauce

Zutaten

| | | |
|--------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 Gans | 1 EL schwarze Pfefferkörner | 3 Stiele Thymian |
| 400 g Schmorgemüse | 3 Wacholderbeeren | 3 Stiele Salbei |
| 2 TL Tomatenmark | 3 Zwiebeln | 0,5 Bund Beifuß |
| 200 ml Rotwein | 2 Äpfel | 2 EL Speisestärke |
| 3 l Wasser | 2 Orangen | 600 ml leicht gesalzenes Wasser |
| 2 Lorbeerblätter | | |

Zubereitung

Vorbereitung am Vortag:

Bei Bedarf die Gans vorbereiten und 400 g Schmorgemüse putzen und grob zerkleinern.

1 kg Gänseklein, Hals, Flügelknochen und Innereien mit 2 Esslöffeln Öl auf ein Backblech geben und bei 220 °C (Gas 3–4, Umluft 200 °C) im Backofen 40 Minuten braun rösten.

Das Schmorgemüse nach 30 Minuten dazugeben.

Alles aus dem Ofen nehmen, in einen Topf füllen und stark erhitzen, 2 Teelöffel Tomatenmark unterrühren und mit 200 ml Rotwein ablöschen. Einige Minuten einkochen lassen.

3 l Wasser, 2 Lorbeerblätter, 1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner und 3 Wacholderbeeren hinzugeben und aufkochen lassen.

Bei schwacher Hitze 3 Stunden auf ca. 1,3 l sieden lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen, entfetten und auf 500 ml einkochen lassen. Über Nacht abkühlen.

Am nächsten Tag: 2 Äpfel, 2 Orangen und 3 Zwiebeln schälen. 3 Stiele Thymian, 3 Stiele Salbei und 0,5 Bund Beifuß grob schneiden, gut vermischen und die Gans damit füllen. Keulen zusammenbinden. Gans von außen mit Salz einreiben.

Backofen auf 180 °C (Gas 2–3, Umluft nicht zu empfehlen) vorheizen.

Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und mit 200 ml Wasser angießen. 45 Minuten im Ofen garen.

Die Gans wenden und in 3 Stunden zu Ende garen.

Die Gans immer wieder mit insgesamt 600 ml leicht gesalzenem Wasser begießen. Nach ca. 1,5 Stunden den entstandenen Fond und das ausgetretene Fett aus dem Bräter in einen Topf abgießen und auffangen. Die Ofentemperatur 15 Minuten vor Ende der Garzeit auf 220 °C (Gas 3–4) erhöhen.

Gans aus dem Ofen nehmen und den restlichen Fond mit dem Fett abgießen. Die Gans bei 140°C (Gas 1) im Ofen warm halten. Das Fett vom Fond durch ein Fettkännchen trennen.

Den Fond (ca. 200 ml) mit dem vorbereiteten Gänsefond aufkochen und mit 2 Esslöffel Speisestärke (zuvor in wenig kaltem Wasser lösen) binden.

Die tranchierte Gans zusammen mit Knödeln, Rotkohl und Apfelmus servieren. Guten Appetit!