



Klassische Martinsgans

Zutaten

6 säuerliche Bio-Äpfel (zum Beispiel Boskop)	1 Glas Entenfond (400 ml)
1 Bio-Orange	2 EL dunklen Saucenbinder
1 Gemüsezwiebel	Zucker
10 Zweige Majoran	3 EL flüssigen Honig (Zum Beispiel Waldblütenhonig)
Salz	Außerdem: Zahnstocher, Küchengarn, eEtwas Bier (Pils oder Export)
Pfeffer	
1 küchenfertige Gans (ca. 4 kg)	

Zubereitung

1. 4 der Äpfel vierteln und entkernen. Orange ebenfalls vierteln. Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Die Blättchen von 6 Majoran-Zweigen abzupfen und gemeinsam mit den Apfelvierteln, Zwiebelwürfeln und Orangenvierteln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich mischen.
2. Gans gründlich von innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Großzügig von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit der Apfel-Orangen-Zwiebelmischung füllen.
3. Hals- und Bauchöffnung mit Zahnstochern verschließen und mit hitzebeständigem Küchengarn „zunähen“. Damit außerdem die Schenkel und Keulen zusammenbinden – das erleichtert das Wenden.
4. Gans auf den Backofenrost legen und ein tiefes Backblech darunter platzieren, damit das austretende Fett beim Braten aufgefangen wird. 200 ml Wasser in die Fettpfanne gießen und die Gans im vorgeheizten Backofen (Umluft: 170 °C) ca. 3–4 Stunden braten. Ca. 25 min vor Ende der Garzeit mit dem Bier bepinseln – das sorgt für eine schöne Kruste.
5. Gans aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen. Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit einem Schopflöffel oben schwimmendes Fett entfernen. Bratensaft mit Entenfond auffüllen und erhitzen. Dunklen Soßenbinder unterrühren, kurz aufkochen und 2–3 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
6. Restliche Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Honig in einer beschichteten Pfanne vorsichtig erwärmen und Apfelscheiben darin bei mittlerer Hitze nacheinander karamellisieren.
7. Gans mit den karamellisierten Apfelscheiben auf einer Platte anrichten, mit dem übrigen Majoran garnieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Kartoffelknödel und Rotkraut.