



# Omas Weihnachtsgans

## Zutaten

1 Handvoll Walnüsse	1 küchenfertige junge Gans, ca. 4 bis 5 kg
2 Zwiebeln	Salz
2 Äpfel	Schwarzer Pfeffer
2 Orangen	1 Bund Beifuß
300 ml trockener Rotweinl	

## Zubereitung

Für 6 Personen:

1. Als erstes die Walnüsse knacken, dann Zwiebeln, Äpfel und Orangen schälen und grob klein schneiden. Zusammen mit den Walnüssen in eine große Schüssel geben. Rotwein dazu geben und alles mindestens 5 Stunden einweichen lassen.

2. Die Gans zum Braten vorbereiten: Alle restlichen Federkiele entfernen und die Gans innen und außen kalt abspülen und mit Küchenkrepp trockenreiben. Salz und Pfeffer mischen und die Gans damit außen und innen großzügig einreiben.

3. Die Obst-Nuss-Mischung in ein Sieb geben (den Rotweinfond aufheben!) und mit gehacktem Beifuß vermischen. Mit dieser Mischung die Gans füllen und die Bauchhöhle mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Dabei stechen Sie alle 1–2 cm einen Zahnstocher durch die Haut und „nähen“ die Gans dann zu. Die Keulen locker zusammenbinden.

4. Die Gans, in einem Bräter, mit der Brust nach unten, in den auf 190° C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 40 min auf eine Keulenseite legen, nach weiteren 40 min auf die andere Keulenseite und wieder nach 40 min mit der Brust nach oben für weitere 60 min im Ofen braten.

5. Solange die Gans im Ofen ist, regelmäßig das Fett abschöpfen. In der Phase, in der die Brust oben ist, den aufgefangenen Rotweinfond zugeben und die Gans alle 10 min damit übergießen. Damit das ganze Fett ausbrät, können Sie die Gans unterhalb der Keulen mit einer Küchennadel mehrmals einstechen. Aber aufgepasst: Nicht in das Fleisch stechen, sonst könnte die Gans zu trocken werden.

6. Am Ende der Garzeit die Gans mit der Brustseite nach oben auf einen Rost legen und bei Maximaltemperatur (ca. 250° C) etwa 25 min knusprig backen. Parallel dazu den Bratfond in einem Topf mit etwas Soßenbinder und nach Vorliebe mit etwas Lebkuchengewürz binden.

7. Die Gans aus dem Ofen holen, tranchieren und mit Rotkraut, Kartoffelklößen und der Bratensoße servieren.