

# Gänsebraten

## Zutaten für 6 Personen:

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 1         | Gans, ca. 4,2 kg       |
| 500 g     | Kastanien bzw. Maronen |
| 4 EL      | Majoran                |
| 2 TL      | Beifuß                 |
| 2         | Zwiebel(n)             |
| 3 große   | Äpfel                  |
| 100 g     | Rosinen                |
| 1/4 Liter | Wein, rot, trockener   |
| 1 EL      | Speisestärke           |
|           | Salz und Pfeffer       |
| n. B.     | Wasser                 |

## Rezept:

Die Gans innen und außen gründlich waschen und abtrocknen. Salz, Pfeffer, Majoran in eine Schale geben, mischen und fein zerstoßen. Die Gans innen und außen damit einreiben.

Die Kastanien bzw. Maronen mit einem spitzen Messer einritzen, bei 175°C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 2) in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 40 Minuten rösten. Dann herausnehmen. Etwas abkühlen lassen und schälen. Dabei auch die feinen Häutchen entfernen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheibchen schneiden. Die Zwiebeln schälen, hacken und mit Kastanien und Rosinen mischen. Die Gans damit füllen und schließen (zunähen). Mit der Brust nach unten in einen Bräter legen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 3) in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 80 Min. wenden und weitere ca. 40 - 60 Min. braten. Während des Bratens die Gans immer wieder mit etwas Wasser übergießen, damit die Haut knusprig wird.

Die Gans anschließend auf die Bratenplatte legen und im ausgeschalteten Backofen heiß halten.

Den Rotwein und ebenso viel Wasser zum Bratenfond zugießen und verkochen. Den Fond (Sauce) durch ein Sieb gießen und mit etwas Speisestärke binden, vielleicht noch nachwürzen.

Die Gans mit der Geflügelschere längs halbieren und dann in Portionsstücke zerteilen. Mit der Füllung und Maronen auf Tellern anrichten und servieren.

Als klassische Beilagen gehören Apfelrotkohl und Kartoffelklöße dazu.