Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gebratene Gans mit Maronifüllung

Hauptspeise Geflügelgerichte Maroni Österreichisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Die Gans waschen, gut abtrocknen und die Bürzeldrüse abschneiden. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Herz und Leber putzen und klein würfeln. Die Semmel in kaltem Wasser einweichen. Butter erhitzen und die Innereien darin hellbraun anbraten. Die Semmel ausdrücken. Maroni in Achtel schneiden, mit den Apfelwürfeln, Innereien, ausgedrückter Semmel, Eigelb und Salz vermengen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Füllung mit Pfeffer, gerebelten Majoran und Beifuß würzen. Die Gans mit der Farce füllen und die Körperöffnungen mit Küchengarn zunähen. Die Keulen und Flügel der Gans mit Küchengarn fest an den Körper binden. Salz in einer Tasse Wasser auflösen. Die Gans mit dem Rücken nach oben auf dem Rost über der Bratenform auf der untersten Schiene in den Backofen geben und ca. 3,5 Stunden braten. Nach der halben Bratzeit die Gans auf eine Seite legen und etwa 2 Tassen heißes Wasser in die Fettpfanne des Backofens schütten. Die Gans wiederholt mit Salzwasser bestreichen und nach 30 Minuten auf die andere Seite legen. Nach 2 Stunden Bratzeit die Gans auf den Rücken legen und mit einem Spieß in die Schenkel stechen, damit überflüssiges Fett austropft. Während der letzten 30 Minuten die Gans mehrmals mit Bier beträufeln. Die Gans im abgeschalteten Backofen 20 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond in der Fettpfanne mit heißem Wasser lösen, in einen Topf gießen und sorgfältig entfetten. Die Sauce noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rotwein abrunden.

Zutaten

- 400 g Maroni, geschält und gekocht
- 1 Gans (bratfertig, ca. 3 kg, Herz und Leber der Gans)
- 2 Äpfel (groß, säuerlich)
- 1 Semmel
- 1 EL Butter
- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- 2 MP weißer Pfeffer
- 1 Prise Majoran (getrocknet)
- 1 Prise Beifuß (getrocknet)
- 125 ml Bier
- 2 TL Salz
- Rotwein