

Knusprige Weihnachtsgans



Portionen: 5
Vorbereitungszeit: 45 min.
Garzeit: 3 h
Gesamtzeit: 3 h 45 min.

Zutaten

- * 1 bratfertige Gans
- * 1 kg Äpfel
- * 5 dag Rosinen
- * 5 dag grobgehackte Mandeln
- * 1 Zweig Beifuß, Ganslkraut
- * ½ Tasse Bier
- * 1 EL Maizena
- * Salz
- * Pfeffer
- * Thymian
- * Zitronensaft
- * je 1 Schuss Weißwein und Obers

Zubereitung

Gans mit den Gewürzen gut einreiben – Äpfel schälen, vierteln – entkernen, mit Rosinen und Mandeln vermischt in Gans füllen – zunähen.

Brustseite nach unten auf den Rost der vorgeheizten Backröhre legen. Darunter die Fettpfanne mit heißem Wasser stellen – Beifußzweig hineingeben.

Gans bei mittlerer Hitze unter häufigem Bergießen und 1 x wenden ca. 2 1/2 bis 3 Std. braten. 30 Minuten vor Ende der Bratzeit mit dem Bier bepinseln (Haut wird knuspriger) , Gans herausnehmen – Bratensaft entfetten, Maizena etwas Wasser auflösen – Saft damit binden – aufkochen lassen.

Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Weißwein und Obers vollenden. Dazu passt am besten: Rotkraut und Serviettenknödel.