

Gefüllter Gänsebraten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße säuerliche Äpfel, 2 mittelgroße Zwiebeln, 120 gr eingelegte Maronen (ganz), 4 Semmelknödel (fertig), 320 ml Milch, 2000 gr küchenfertige Gans, 200 gr eingelegter Kürbis, 480 gr fertiger Rotkohl, 2 Gewürznelken, 2 Esslöffel Johannisbeergelee, 120 ml Apfelsaft, 2 Teelöffel Bratenfond-Pulver, 1 Esslöffel Calvados, 2 Esslöffel dunkler Saucenbinder, 2 Esslöffel getrocknete Kräuter, 1 Lorbeerblatt.

Die Vorbereitungen:

Milch erhitzen, einen Apfel und eine Zwiebel schälen, Apfel entkernen und beides fein hacken. Maronen abtropfen und grob hacken, alles mit dem Inhalt der Semmelknödel-Beutel vermischen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen, die heiße Milch darübergeben und 5 Minuten ziehen lassen. Die küchenfertige Gans von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben, mit der Semmelknödelmasse füllen und zunähen oder zustecken. Mit der Brust nach oben in einen Bräter legen, 500 ml Wasser zugießen und bei 200° (Umluft 175°) rund 2,5 Stunden knusprig braun garen, dabei regelmäßig mit Bratenfond begießen. Die restlichen Äpfel entkernen, die Zwiebeln und Äpfel schälen, klein schneiden und nach der Hälfte der Garzeit in den Bräter geben. Kürbis abtropfen und kleinschneiden.

Die Zubereitung:

Rotkohl, Lorbeer und Nelken zugedeckt bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten erhitzen, nach 15 Minuten den Kürbis zugeben und mit heiß werden lassen. Mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen, Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf geben, das Fett abschöpfen, Bratenfond-Pulver zugeben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Einmal aufkochen und mit dem Saucenbinder binden, mit Salz, Pfeffer und Calvados abschmecken und mit Serviettenknödeln oder normalen Knödeln servieren. Dazu paßt hervorragend Cranberrysauce.
Guten Appetit!