

Gans, klassisch

Zutaten

1	Gans, 4,5 kg
Salz	
1	Apfel
1	Orange
1	Zwiebel
4	Beifußzweige
2	Thymianzweige
50 ml	Geflügelbrühe
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Butter

Zubereitung

- Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden.
- Apfel und Orange in grobe Würfel schneiden.
- Gans innen und außen salzen. Mit Zwiebel, Apfel, Orange, Beifuß und Thymian füllen.
- Fettpfanne mit Wasser füllen und auf den Boden des Backofens setzen.
- Ofen auf 130°C Ober/Unterhitze vorheizen. Gans auf den Rost legen. **2,5 Stunden garen.**
- Durch die Haut austretendes Blut mit Salzwasser wegpinseln (wird sonst bitter).
- Wasser abgießen.
- Dann die Hitze schrittweise erhöhen: 15 Minuten bei 150°C braten
- 15 Minuten bei 160°C braten 15 Minuten bei 170°C braten
- Gans kurz aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 230°C erhöhen.
- Gans 30-45 Minuten bei Ober/Unterhitze auf mittlerer Schiene fertig braten.
- Nach Belieben: Geflügelbrühe mit Ahornsirup und Butter verrühren, Gans damit bestreichen.

Sauce

Flügelteile -Hals, Innereien	-	grob zerkleinern
2 EL Öl	-	darin kräftig anbraten
1 entkernter Apfel		
5 geschälte Schalotten		
50 g Staudenselleriewürfel		
1 gewürfelte Möhre	-	dazugeben und mitrösten
Je 5 Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymianzweig		
1 EL Tomatenmark	-	einrühren
250 ml Rotwein	-	nach und nach angießen, immer wieder einkochen
500 ml Geflügelfond, dunkel	-	angießen und 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Solange einkochen, bis die Sauce kräftig ist. Salzen
50 g kalte Butter		damit binden
Nach Geschmack Gänsebratfett zugeben.		