

Gänsebraten

Flome und Innereien aus der Gans entfernen.

Die Gans unter kaltem Wasser innen und aussen abwaschen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Ober- Unterhitze). Die Gans an den Seiten und den Schenkeln etwas einstechen, damit das Fett ablaufen kann. Innen und aussen mit Salz würzen. Beifuß nur innen würzen, da er auf der Oberfläche verbrennen würde. In die Gans Boskopäpfel und Zwiebeln verteilen und aussen auch ein paar herumlegen. Die Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen und abdecken. Nun 3 Stunden braten lassen. Dann die Gans aus dem Bräter holen und das Fett abgießen. Danach die Gans mit der Brust nach oben wieder in den Ofen schieben und bei 200 Grad offen eine halbe Stunde braten lassen.

Den Bratensatz entfetten und mit den Äpfeln und Zwiebeln pürieren. Das gibt eine schöne, sämige Sauce.

Dazu passen Rotkohl und Klöße.