

## **Gans mit Füllung**

- Für ca. 5 Personen –

### Zutatenliste:

1 junge Gans (4,5 – 5 kg)

Salz

Pfeffer

2 Zweige Thymian

Für die Füllung:

5 - 6 Boskop Apfel

1 Handvoll Rosinen

Zucker

### Zubereitung:

Hals abtrennen und Fettdrüse/Bürzel entfernen

Gans gut abspülen von innen und außen – außen trockentupfen

Von innen und außen mit Salz und Pfeffer – ruhig großzügig – würzen

### Füllung vorbereiten:

Äpfel schälen, in Achtel schneiden, mit 2 Esslöffeln Zucker vermengen und die Rosinen unterheben.

Backofen vorheizen : 200 Grad, Ober- und Unterhitze

Die Gans mit den vorbereiteten Äpfeln füllen und verschließen (kann man mit Rouladen-Spießen im Zickzack machen), rings um die Schenkel mit der Gabel einstechen und in den mit ca. 2 Tassen Wasser gefüllten Bräter, mit der Brustseite nach unten legen. Thymianzweige rechts und links daneben. Bräter auf die untere Backofenschiene setzen.

Gans im geschlossenen Bräter ca. 2,5 bis 3 Stunden garen. Danach Deckel abnehmen, Gans herausnehmen und wenden.

Das überschüssige Gänsefett vorsichtig (oder mit Fett-Trennkanne) vom Bratenfond abgießen und beiseite stellen (härtet beim Abkühlen aus und kann dann später als Gänseeschmalz genutzt werden).

Die Gans ca. 45 bis 60 Minuten weiterbraten im offenen Bräter.

Nach den ersten 20 Minuten evtl. mit ein wenig von dem abgeschöpften Fett begießen oder etwas Honig darüber träufeln. (Honig verbrennt jedoch sehr schnell!)

Nach insgesamt ca. 4 Stunden ist die Gans fertig, kann tranchiert werden.

Aus dem mit etwas Wasser verlängerten Bratensatz eine Soße binden und wenn nötig nochmal Abschmecken.

Guten Appetit!