



Weihnachtsgans

Zeit gesamt
3h 40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Trockenfrüchtebrot	600 g
Äpfel, rot	2 St.
Thymian, frisch	10 g
Zwiebeln, rot	3 St.
Eier	2 St.
Paniermehl	4 EL
Gans, küchenfertig	1 St.
Salz	
Rotwein, trocken	400 ml
Geflügelbrühe	500 ml
Öl	1 EL
Cranberries, getrocknet	200 g
Zucker	1 EL
Apfelsaft, naturtrüb	100 ml
Pfeffer, schwarz	
Zimt	
Bratensauce, Pulver	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, große Auflaufform, Bräter, Schöpfkelle, Spieße

1. Ofen auf 165 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Trockenfrüchtebrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. In einer Schüssel Eier aufschlagen, Trockenfrüchtebrot, Äpfel, 2/3 der Zwiebeln, Thymian und Paniermehl hinzugeben und gut vermischen.
2. Gans waschen, trocken tupfen, im Inneren kräftig mit Salz würzen sowie die Haut mit Salz einreiben. Trockenfrüchtebrot-Füllung in die Gans geben und fest andrücken. Gans mit Küchengarn oder einem Holzspieß verschließen.
3. Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter oder eine Auflaufform legen. Wein und Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen ca. 180 Min. garen. Gans aus dem Bräter nehmen und Flüssigkeit durch ein Sieb in die Schüssel geben. Gans wenden, erneut in den Bräter setzen und mit der Brust nach oben ca. 15–20 Min. unter dem heißen Grill im Ofen bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen. Mit einer Schöpfkelle Fett vom Bratensatz abschöpfen.
4. Inzwischen in einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und restliche Zwiebel darin ca. 2 Min. anschwitzen. Cranberries hinzugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Danach mit 100 ml Bratensatz und Apfelsaft ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. einkochen lassen. Bratensaucenpulver einrühren und abschmecken.
5. Gans aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Erst Keulen, Flügel und Brust abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Füllung aus der Gans nehmen. Zusammen mit Gänsefleisch und Cranberrysauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1294 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	106 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	59 g