

## **Weihnachtsgans**

An dieser Stelle eine große Bitte: Keine Gänse aus den Ländern kaufen, wo sie gestopft werden - das ist grobe Tierquälerei und soll nicht unterstützt werden. Besser Biogänse bzw. Gänse aus den nicht-betroffenen Gebieten kaufen - welche das sind erfährst du im Internet oder bei unserem Support.

Linktipp: [www.vier-pfoten.at/website/output.php?id=1171&idcontent=2676&language=1](http://www.vier-pfoten.at/website/output.php?id=1171&idcontent=2676&language=1)

Eine recht aktuelle Liste kann man auch auf der Rezepteseite downloaden.

### **Zutaten**

1 Gans ca. 4,5 kg  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Karotte  
1/8 Knollen Sellerie  
1 Bund Beifuß  
1 EL getrockneter Majoran  
1 Zweiglein Thymian  
1 TL getrockneter Salbei  
1 TL edelsüßen Paprika  
0,2 l Wasser oder Hühnerbrühe oder die feinere Version Heller Hühnerfond  
0,1 l trockener Rotwein oder trockener Weißwein  
Mehlbutter (aus je 1 EL Mehl und 1 EL Butter)  
Salz, frischgemahlener Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Danach die Gans gründlich säubern und alle Innereien entfernen, das heisst Kopf, Flügelspitzen und Kragen abschneiden. Die Gans innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Hälfte des Beifusses in die Gans, die Außenhaut mit dem Paprika einreiben. Die restlichen Gewürze, die in Scheiben geschnittene Karotte, die in Scheiben geschnittene Zwiebel und die halbierten Knoblauchzehen, kommen mit 0,2 l kochendem Wasser in die Bratpfanne. Die Gans nun für 1 1/2 h bei 200° C unter häufigem begießen zuerst mit der Brust nach unten ins Bratrohr.

Nach dieser Bratzeit wenden und eine weitere 1 h weiterbraten. Immer wieder die Sauce entfetten. Zwischendurch mit der Gabel unterhalb der Keulen in das Fleisch stechen, damit das Fett abläuft. Damit die Haut knusprig bleibt, die Gans während der letzten Stunde nicht mehr begießen! Nach der Bratzeit die Sauce durch ein Feinsieb geben und soviel wie möglich das Fett abschöpfen.

© [www.weihnachts-welt.com](http://www.weihnachts-welt.com)

Unsere Rezepte und Einkaufslisten dürfen ausschließlich zum privaten Gebrauch genutzt werden.

Anderweitige Nutzung sowie weitere Vervielfältigung und Veröffentlichung ist nicht gestattet.