

## Gänsezeit

### Rezepte für Braten, Brust und Keule

Zu Gänse-Speisen werden traditionell Rotkohl, Grünkohl oder Rosenkohl und Semmelknödel oder Kartoffelklöße gegessen.

Die Haut der Gans wird vor dem Braten eingeschnitten, damit das Fett austreten kann. Um es anschließend von der Bratensoße zu trennen, schöpft man es mit Küchenpapier oder einem Löffel ab.

Um eine knusprige Haut zu erhalten, kann man die Gans vor dem Pfeffern und Salzen mit Mischungen aus Öl und Paprikapulver oder aus Öl und Honig bestreichen.

Damit die Gans im Ofen nicht austrocknet, sollte man sie immer wieder (insgesamt für ca. eine Stunde) mit Alufolie abdecken.

### Gans mit Apfel-Kräuter-Füllung

(ca. 4 Portionen)

1 küchenfertige Gans ca. 2,5 kg Salz Pfeffer 1 TL Majoran	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben. Hals, Flügel und sichtbare Fettstücke abschneiden. Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.
1 Zwiebel 2 Äpfel	Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
100 g Backpflaumen ohne Stein	Beides mit den Backpflaumen und Kräutern mischen.
2 TL Liebstöckel, gehackt 2 TL Petersilie, gehackt	Die Gans mit diesen Zutaten füllen. Die Bauchöffnung mit Spießchen schließen oder mit Küchengarn zunähen.
Metall- oder Holzspießchen	Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter setzen und mit etwas heißem Wasser begießen. Den Deckel des Bräters auflegen. Während des Bratens öfters mit einer Gabel in die Haut stechen, damit das Fett abfließen kann.
3/4 Liter kochend heißes Wasser	Die Gans nach einer Stunde auf den Rücken drehen. Weitere ca. 1 1/2 bis 2 Stunden braten, dabei öfters etwas Wasser darüber geben. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen in die Keulen klarer Saft austritt. Die Gans aus dem Bräter nehmen, das Fett abschöpfen. Den Saucenfond einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## Gans mit Maronen-Apfel-Füllung

(ca. 6 Portionen)

750 g Maronen	<p>Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Maronen waschen, trocknen, auf den Oberflächen kreuzweise einschneiden. Auf ein Backblech legen und für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Sobald sich die Schalen sichtbar verformen, herausnehmen, schälen, halbieren oder vierteln.</p>
500 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) Saft von 1/2 Zitrone 2 EL Butter  1 EL Zucker etwas Salz 100 ml Hühnerbrühe	<p>Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einem Topf schäumend erhitzen und die Apfelscheiben und Maronen darin schwenken. Mit Zucker und Salz bestreuen.</p> <p>Unter Rühren die Hühnerbrühe eingießen. Die Mischung bei mittlerer Hitze fünf Minuten offen kochen lassen. Den Topf anschließend beiseite ziehen.</p>
1 küchenfertige Gans von etwa 4 Kilo Salz, weißer Pfeffer 4 frische Beifußzweige  Metall- oder Holzspießchen  3/4 Liter kochend heißes Wasser	<p>Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben. Innen und außen salzen und pfeffern. Den Beifuß waschen, trocknen und in den Bauchraum der Gans stecken. Die Maronen-Apfelmischung in den Bauch geben. Mit Spießchen verschließen.</p> <p>Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter setzen und mit heißem Wasser begießen. Den Bräter auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und die Gans insgesamt knapp drei Stunden braten lassen.</p> <p>Die Gans nach einer Stunde wenden und dabei die Haut mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit das Fett austreten kann. Die Gans nach etwa 2 3/4 Stunden aus dem Bräter nehmen, rundherum mit Bier bepinseln. Auf ein Backblech setzen und für 10 bis 15 Minuten zum Bräunen zurück in den Ofen geben.</p>
150 ml helles Bier	<p>Den Bratenfond auf dem Herd aufkochen, vom Herd nehmen. Auf die Oberfläche des Bratenfonds mehrmals ein Küchenpapier legen und voll gesogen entfernen. Die Soße insgesamt ca. 15 Minuten einkochen lassen. Nach Bedarf nachwürzen.</p> <p>Die gebräunte Gans aus dem Backofen nehmen, auf ein Schneidebrett legen, mit Alufolie bedecken und zehn Minuten ruhen lassen.</p> <p>In Portionsstücke schneiden und anrichten. Die Füllung sowie die Soße separat dazu reichen.</p>

## Gans mit Kartoffel-Pilz-Füllung

(ca. 6 Portionen)

<p>3 Zwiebeln 650 g Äpfel 350 g Kartoffeln 2 Champignons</p> <p>Haselnüsse</p> <p>Rosinen Majoran Salz, Pfeffer</p> <p>1 küchenfertige Gans, ca. 5 kg</p> <p>Cayennepfeffer Sojasauce Cognac</p>	<p>Die Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln schälen und fein würfeln.</p> <p>Die Champignons putzen und ebenfalls fein würfeln. Anschließend in Butter glasig braten.</p> <p>Die Nüsse zerkleinern (Küchenmixer) und zugeben. Das Ganze in eine große Schüssel füllen.</p> <p>Die Rosinen waschen, trocknen und dazugeben. Alles mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse gut vermengen.</p> <p>Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.</p> <p>Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben.</p> <p>Am Hals mit Küchengarn zunähen. Dann wird sie innen und außen mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer eingerieben. Nun die Masse in die Gans füllen. Die Bauchöffnung mit Küchengarn zunähen. Die Flügel und die Beine fest um den Körper binden.</p> <p>Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter setzen und mit etwas heißem Wasser begießen. Nach einer Stunde wird die Gans gewendet und verbleibt bis zum Ende der Garzeit so.</p> <p>Während der 2 1/2 bis 3stündigen Garzeit muss die Gans öfters mit dem ausgeschwitzten Fett übergossen oder eingepinselt werden damit sie schön knusprig wird. Wenn die Garzeit vorüber ist, die Gans aus dem Bräter nehmen, mit Alufolie bedecken und zum Warmhalten in den Ofen stellen .</p> <p>Die Flüssigkeit im Bräter besteht fast ausschließlich aus dem ausgeschwitzten Fett. Dieses etwas abschöpfen. Die restliche Flüssigkeit im Bräter mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Sojasauce und einem Schuss Cognac würzen und in einem Topf kurz aufkochen lassen.</p>
--	---

## Gans mit Apfel-Pflaumen-Füllung

(ca. 6 Portionen)

<p>3 Äpfel 2 Zimtstangen 2 Gewürznelken 1 l Apfelsaft 3 Backpflaumen ohne Stein</p> <p>1 küchenfertige Gans, ca. 5 kg</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>Metall- oder Holzspießchen</p> <p>2 TL Speisestärke 2 EL Würzessig Salz, Pfeffer 1 TL getrockneter Majoran</p>	<p>Die Äpfel waschen, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel 5 Minuten mit Zimt und Gewürznelken im Apfelsaft ziehen lassen. In jeden Apfel eine Pflaume stecken.</p> <p>Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben. Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel in die Gans füllen. Die Öffnung mit Holzstäbchen zustecken und mit Küchengarne zusammenbinden. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf ein Rost legen und mit einer Fettpfanne in den Backofen schieben. Für ca. 180 Minuten braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die Gans wenden. Immer wieder mit Bratfett beschöpfen und den Apfelsaft zugießen.</p> <p>Nach der Garzeit die Gans warm halten und die Soße herstellen. Für die Soße den Bratensaft durch ein Sieb gießen und das Fett entfernen. Den Fond eventuell mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Die Speisestärke mit dem Essig verrühren und die Soße damit binden. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.</p> <p>Die Gans aufschneiden und tranchieren. Äpfel herausnehmen, halbieren und mit Rotkohl und Knödeln zur Gans servieren.</p>
--	--

## Klassische gefüllte Gans

(ca. 6 Portionen)

400 g Äpfel	Für die Füllung die Äpfel waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und in große Würfel schneiden.
300 g Zwiebeln	Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
60 g Butter	40 g Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebeln und Äpfel darin anbraten.
2 EL Rosinen	Die Rosinen waschen und trocknen. Rosinen, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und die gehackte Petersilie begeben.
1 TL Majoran	
Salz, Pfeffer, Muskat	
½ Bund Petersilie	
1 küchenfertige Gans, ca. 5 kg	Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben.
Salz, Pfeffer	Die Gans außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung hineingeben und die Gans mit Hilfe von Spießen und Küchengarn zubinden.
Metall- oder Holzspießchen	
2 Karotten	Das Gemüse waschen, putzen und würfeln.
½ Lauchstange	In Butterschmalz anbraten.
1 Knolle Sellerie	Alles in einen Bräter füllen und die Gans dazugeben.
Butterschmalz	
1 l Fleischbrühe	Für ca. 3,5 Stunden in den 120 Grad heißen Backofen schieben. Die Haut mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit das Fett austreten kann. Regelmäßig mit Fleischbrühe und dem entstandenen Bratensaft übergießen.
20 g Honig	Die restliche Butter flüssig werden lassen und den Honig dazugeben. Beides bei kleiner Hitze glatt rühren. Nach ca. 3,5 Stunden den Backofen auf 200 Grad schalten. Die Gans nun bis zum Ende der Garzeit alle 5 Minuten mit dem Butter-Honig-Gemisch bestreichen. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen in die Keulen klarer Saft austritt.
	Die Gans herausnehmen, auf ein Gitter legen und warmstellen. Den Bratensaft in einen Topf passieren und entfetten, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Wer eine sämige Soße mag, kann das Gemüse pürieren und mit dem Saft kurz aufkochen lassen.

## Gans mit Kastanien-Champignon-Füllung

(ca. 4 Portionen)

1 küchenfertige Gans, ca. 3,5 kg	Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und mit einem Tuch gründlich trocken reiben.
Salz, Pfeffer Majoran, Basilikum	Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben. Mit Folie bedecken und eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen.
100 g Weißbrot 100 ml Hühnerbouillon 700 g Kastanien	Inzwischen die Füllung zubereiten. Das Brot in Stücke schneiden und in der Bouillon einweichen. Die Kastanien auf der runden Seite einritzen und portionenweise in kochendes Salzwasser geben. Nach 5 Minuten herausnehmen und sofort schälen. Kastanien erkalten lassen und klein schneiden. Das Brot gut auspressen und durch ein Sieb streichen. Mit den Kastanien und dem Kalbsbrät mischen.
500 g Kalbsbrät 3 Schalotten 1 EL Butter 100 g Champignons	Die Schalotten putzen und fein hacken, in der heißen Butter anziehen lassen. Die geputzten und gewürfelten Champignons begeben und kurz mitdünsten.
1 Bd. Petersilie Salz, Pfeffer Muskat	Die Masse gut mischen und mit gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
500 ml Hühnerbouillon	Die Füllung in den Gänsebauch geben und die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten in eine große Kasserolle legen. In den auf 240 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten mit 4/5 vom heißen Bouillon begießen und bei 220 °C für 90 Minuten schmoren lassen. Die Haut der Gans mehrfach einstechen. Die Hälfte des inzwischen ausgetretenen Fettes abschöpfen. Die Gans im eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 °C weiterbraten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas abschöpfen und die Gans mit der restlichen heißen Bouillon übergießen.
8 kleine Äpfeln	Die Apfel waschen und ungeschält mit dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende der Bratzeit zur Gans legen und mitschmoren lassen bis sie weich sind.
8 EL Preiselbeerkonfitüre	Die Gans auf einer großen Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre füllen.
100 ml Apfelwein	Die Soße entfetten. Apfelwein zufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Pikant abschmecken und durch ein Sieb passieren.

## Gänsebrust mit Karotten

(4 Portionen)

<p>2 Gänsebrüste (à 350 g)</p> <p>Salz, Pfeffer 1 EL Butterschmalz</p> <p>400 ml trockener Weißwein</p> <p>2 Bund kleine Karotten (ca. 800 g) 2 EL flüssiger Honig</p> <p>1 EL kalte Butter Salz, Pfeffer etwas Beifuß</p>	<p>Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und die Haut einschneiden. Das Fleisch rundum salzen und pfeffern. Im heißen Butterschmalz auf der Hautseite für ca. 5 Minuten, auf der anderen Seite kürzer anbraten. Auf den Backofenrost über die Fettpfanne legen. Für ca. 25 bis 30 Minuten garen. Die Gänsebrüste anschließend in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.</p> <p>Das Fett abgießen. Den Bratensatz mit etwas Wein ablöschen. In einem Topf mit dem übrigen Wein aufkochen und um ca. die Hälfte einkochen lassen. Die Karotten waschen, schälen und dabei etwas grünen Ansatz stehen lassen (Dekoration). Den Honig in die Soße rühren, die Karotten zufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen (das Gemüse sollte noch etwas Biss haben).</p> <p>Die Butter unterrühren und die Soße würzen. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Karotten und Soße auf Tellern anrichten und mit Beifuß garnieren.</p> <p>Dazu schmecken Kartoffelrösti oder –kroketten.</p>
--	--

## Gänsekeulen mit Trockenpflaumen

(4 Portionen)

<p>4 Gänsekeulen</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>1 Zwiebel</p> <p>1 Apfel</p> <p>2 Karotten</p> <p>250 g Knollensellerie</p> <p>2 EL Öl</p> <p>1 EL Tomatenmark</p> <p>200 ml trockener Rotwein</p> <p>400 ml Geflügelfond</p> <p>2 Lorbeerblätter</p> <p>2 EL Butter</p> <p>12 Backpflaumen</p> <p>4 EL Cognac oder Rum</p>	<p>Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Keulen abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und würfeln. Karotten und Sellerie waschen, schälen, klein würfeln. Alles in einem Bräter im heißen Öl anrösten.</p> <p>Tomatenmark hinzugeben und anschwitzen. Mit Wein und der Hälfte des Fonds ablöschen.</p> <p>Die Lorbeerblätter zugeben und die Keulen auflegen. Die Haut mit zerlassener Butter bestreichen. Im Ofen ca. 3,5 Stunden schmoren lassen. Dabei öfters mit der zweiten Hälfte des Fonds begießen. Die Pflaumen mit ca. 100 ml kochendem Wasser und Rum begießen, 15 Minuten ziehen lassen. Den Fond entfetten und ggf. passieren. Die Pflaumen in der Soße erhitzen und abschmecken.</p>
--	---