



Gesamt: 4h 0min
Zubereitung: 30min
Backen/Kochen: 3h 30min



6 Person/en



einfach

Zutaten

Gans

- 1 Stück Gans 3,6 kg
- 1 Orange
- 1 Apfel
- 1/2 Packung Sultaninen
- 50 g Mandeln
- 1 Scheibe Pumpnickel
- 1 Zwiebel
- 1 Knobizehe
- Salz, Pfeffer, Beifuß, Majoran
- 1 Glas Rotwein



Zubereitung

Die Gans bratfertig vorbereiten. Fett entfernen, Hals abschneiden, Flügel stutzen, Halsöffnung verschließen mit Rouladennadeln, Zahnstochern oder zunähen. Innen und außen reichlich mit Salz einreiben.

Die übrigen Zutaten für die Füllung in den  geben und 7 Sekunden Stufe 5 zerkleinern. In die Gans damit füllen und in einen Bräter legen. Die Gans bei 200 Grad für 20-30 Minuten anbraten im Backofen. Dabei in die Schenkel und den Po stechen, damit das Fett austritt. Danach den Backofen auf 140 Grad herunterschalten und mit 1/2 Liter Wasser begießen. Etwa 3 Stunden bei dieser Temperatur weitergaren und alle 15-20 Minuten mit dem Sud begießen.

Für die Zubereitung der Soße zuerst die Soße entfetten. Dann den Sud in den  geben, 2 EL von der Füllung dazu und den Rotwein. Das Ganze 1 Minute auf Stufe 10 mixen. Mit Sicherheit ist der Geschmack sehr intensiv. Deshalb mit Wasser auffüllen, bis es angenehm fruchtig schmeckt. Das können gut und gerne 1/4-1/2 Liter Wasser sein. Dann noch einmal aufkochen im TM.

Kommentar & Tipps

Ich bereite die Gans immer einen Tag vorher zu. In den Bräter lege ich 50 Gramm Palmin. Wenn sich das Fett auf der Soße absetzt wird es schön fest beim Abkühlen und kann dadurch fast komplett entfernt werden. Wer es doch lieber fettiger mag, lässt diesen Schritt einfach weg.