



www.timskitchen.de

Entbeinter und gefüllter Gänsebraten mit köstlicher Wacholdersauce

Zutaten für: **4 Personen**

Für den Braten:

1	Stück	Gans (4-5 kg) inkl. Innereien
300	g	gemischtes Hackfleisch
100	g	Geflügelleber
30	g	Bacon
50	g	Flomen (Fett von der Gans)
2	Stück	Brötchen vom Vortag (120g)
1	Stück	Äpfel (Boskop)
2	Stück	Zwiebeln (250g)
2	Packungen	Maronen (je 200g)
2	Stück	Eier
2	TL	Thymian gehackt
1	TL	Beifuß gehackt
4	TL	Meersalz
2	EL	Cognac (Remy Martin)
75	ml	Milch
2	EL	Gänseschmalz
300	ml	Wasser
½	TL	Muskat
1	EL	Mehl (Typ 405)
4	EL	Sonnenblumenöl
		Küchengarn zum Binden



Zubereitungszeit ca.: **7 Stunden**

Für die Sauce:

1	Bund	Suppengrün
1	Stück	Zwiebel
100	ml	Sahne
20	Stück	Wacholderbeeren
1,5	TL	Meersalz
½	TL	Zucker
2	TL	Mehl (Typ 405)
1	EL	Gänseschmalz
500	ml	Wasser

Zubereitung:

Zu Beginn entnehmen wir die Innereien aus der Gans, welche sich in der Regel in einem Plastikbeutel in der Bauchhöhle befinden und legen diese in eine Schüssel. Entfernt ebenfalls den Hals und den Flomen (das Fett) aus der Gans, 50 Gramm vom Flomen gibt in die Schüssel zu den Innereien und stellt diese beiseite. Den Rest vom Flomen könnt ihr wegwerfen. Schneidet die Enden von den Flügeln ab und löst die Gans durch die hintere Öffnung aus, so dass nur noch die Knochen von den Keulen und den Flügeln sich im Vogel befinden.

Nun waschen wir die Gans innen und außen unter fließendem Wasser und tupfen sie anschließend mit Küchenpapier trocken. Dann näht die Vorderseite der Gans (dort wo der Hals war) mit Küchengarn zu.

Heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.

Die Brötchen würfeln und zusammen mit der Milch in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln in einer Pfanne mit etwas Gänseschmalz glasig anschwitzen und zu den Brötchen in die Schüssel geben.

Die Innereien putzen und grob würfeln, die Geflügelleber und den Bacon ebenfalls grob würfeln und alles zusammen mit einem Esslöffel Hackfleisch, dem Flomen, den Kräutern in eine Moulinette geben (wenn die Masse zu viel ist, auf 2 mal machen) und sehr fein zerkleinern. Die Fleischmasse zusammen mit dem restlichen Hackfleisch in die Schüssel mit den Brötchen geben.

Den Apfel schälen, vierteln und entkernen, dann fein würfeln, die Maronen ebenfalls fein würfeln und beides in die Schüssel geben. Nun noch einen Teelöffel Meersalz, den Cognac, Mehl, Muskat und die Eier hinzufügen, alles gut vermischen und die Gans damit füllen.

Näht die Gans nun zu, dann bindet sie so zusammen, dass die Flügel am Körper anliegen und die Enden der Keulen sich berühren. Die Gans rundherum mit dem Öl einreiben und anschließend mit dem restlichen Meersalz würzen.

Legt die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter oder eine Reine mit Gittereinsatz und fügt 300 ml heißes Wasser hinzu (die Gans darf nicht in Kontakt mit dem Wasser kommen). Schiebt die Gans auf der untersten Schiene in den Backofen und lasst sie 60 Minuten braten.

Nach einer Stunde die Gans wenden, die Temperatur auf 130°C reduzieren und weitere 3,5 – 4 Stunden unter regelmäßigem Begießen braten lassen. Die Kerntemperatur sollte dann 90°C betragen.

In der Zwischenzeit das Suppengrün putzen und grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Die Karkasse von der Gans grob zerkleinern.

Einen Topf bei großer Hitze auf das Kochfeld stellen, sobald dieser heiß ist, das restliche Schmalz hineingeben und die Gänseknochen, Hals und Flügel darin scharf anbraten. Dann die Zwiebel und das Suppengrün dazugeben und mitbraten bis alles gebräunt ist. Mit dem Wasser ablöschen und auf kleiner Flamme 2 Stunden mit geschlossenem Deckel köcheln. Dann den Gänsefond abgießen und beiseite stellen.

Die Gans aus dem Ofen nehmen, den Sud zusammen mit dem Fett abgießen und die Gans zurück in den Ofen schieben. Bei 200°C Umluft die Gans knusprig und goldbraun werden lassen.

Für die Sauce, den Bratenfond mit dem ausgetretenen Fett in ein Fettkännchen gießen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett getrennt hat, dann den Fond in einen kleinen Topf gießen und den selbst gekochten Gänsefond hinzufügen. Die Flüssigkeit bei stärkerer Hitze auf 500 ml einkochen lassen.

Das Fett solltet ihr in eine kleine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Damit habt ihr ein herrliches Gänseschmalz, welches sich eingefroren ein paar Monate hält.

In der Zwischenzeit die Wacholderbeeren mit etwas Salz in einem Mörser fein zerstoßen.

Sobald die Sauce auf die gewünschte Menge reduziert ist, gebt die gemörserten Wacholderbeeren, Salz, Zucker und die Sahne hinzu und lasst alles auf mittlerer Flamme 5 Minuten köcheln.

Wenn die Gans goldbraun ist, nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie etwas ruhen.

Verrührt das Mehl mit 4 EL kaltem Wasser in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen, gebt etwas von dem Wasser-Mehl-Gemisch zur Sauce und verrührt es gut mit dem Schneebesen. Wiederholt das so lange, bis die Sauce schön sämig ist, noch zwei Minuten köcheln lassen, dann ist sie fertig.

Die Sauce noch einmal abschmecken und in eine Sauciere füllen. Die Gans auf eine Tranchierplatte legen, das Küchengarn entfernen und zusammen mit der Sauce servieren.

Dazu reiche ich am liebsten Kartoffelknödel und Blaukraut.