

Unser Lieblingsrezept für Weihnachtsgänse

Zutaten für 8 Personen: 1 Gans vom Brunnenhof (4-6 kg, bratfertig), 1 TL Paprikapulver, edelsüß, 2 Äpfel, 2 Zwiebeln, 2 Stangen Staudensellerie, 3 Stiele Thymian, 3 Stiele Salbei, 4 Zweige Beifuß. Zum Zunähen: Holzspieße und Küchengarn.

1. Die Tüte mit Innereien aus der Gans nehmen, dann die bratfertige Gans vom Brunnenhof unter fließend kaltem Wasser abspülen, abtrocknen und anschließend mit Salz und Paprikapulver einreiben. Die Innereien können für die Zubereitung der Sauce genutzt werden.

2. Äpfel, Zwiebeln und Staudensellerie klein schneiden. Thymian, Salbei und Beifuß zerkleinern, mit Äpfeln, Gemüse und Kräutern mischen und die Gans damit füllen. Die Öffnung der Bauchhöhle mit Holzspießchen verschließen und mit Küchengarn fixieren. Die Gänse-Keulen locker zusammen binden.

3. Die Gans im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 3-4 Stunden garen, immer wieder mit Salzwasser begießen, damit die Haut schön knusprig wird. Nach der Hälfte der Garzeit den Bratfond und das ausgetretene Fett abgießen und auffangen, damit die Bratpfanne nicht überläuft. 15 min vor dem Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen.

4. Gans herausnehmen, restlichen Fond und Fett zur bereits aufgefangenen Flüssigkeit gießen und mit Hilfe einer Fettkanne Fond vom Fett trennen. Das Fett kann später in ein Glas gefüllt werden, die Grundlage für schmackhaftes Gänse-Schmalz. Die Gans warm halten und die Sauce zubereiten und mit Sahne abschmecken. Die Füllung herausnehmen, die Gans tranchieren. Mit Rotkohl und Klößen servieren.



Geflügel vom Brunnenhof GbR

Caroline v. Wistinghausen-Noz
Maik Noz



Zertifizierter Geflügel Schlacht- und Zerlegebetrieb



Alle Produkte stammen aus kontrolliert biologisch
bzw. biologisch-dynamischer Erzeugung



Demonstrationsbetriebe
Ökologischer Landbau



DE-Öko-22
Deutsche
Landwirtschaft

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und anderer nachhaltiger Landwirtschaft
Erzeugung kontrollierter Produkte