

Gut Clarenhof



Bonnstr./ Ecke Aachenerstr.; 50226 Frechen; Tel.: 02234/ 73 205

Köstlich und einfach

Gans- Rezepte

Weitere Rezepte unter:

www.gut-clarenhof.de

Tipps:

- Die Gans mit kaltem, fließendem Wasser abwaschen und danach mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch abtrocknen
- Die Gans von Innen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben
- Die Gans wie oben beschrieben am besten schon am Vortag vorbereiten
- Die Gans sollte in einem Bräter zubereitet werden (alternativ: große Bratpfanne), da Sie viel Fett verliert
- Die Gans zunächst für 30 min. bis 45 min bei voller Hitze schmoren lassen und danach bei 200 °C für 3 h bis 4 h garen lassen
- Geben sie beim Anbraten Wasser zur Gans in den Bräter, so dass Sie etwas Flüssigkeit zum verdampfen hat
- Das auslaufende Fett alle 20 min. mit einer Suppenkelle über der Gans verteilen. Das gibt Geschmack und macht Sie schön knusprig.
→ Bei zu viel Fett, überschüssiges Fett abschöpfen !!!
- Die letzte halbe Stunde die Temperatur wieder auf 250 °C erhöhen und die Gans mit Bier, wahlweise mit Rotwein oder Salzwasser abkühlen
- Die Gans auf dem Rücken in den Bräter legen und auf dem unteren Rost braten
- Während des Bratens unter den Flügeln und Keulen mit einem Messer einstechen, so dass das Fett besser ausbraten kann

Langsames Garen: Gans in eine Fettpfanne legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 1 Std. braten. Dann 7 Std. bei 80 Grad weiterbraten. Vor dem Servieren die Gans eine halbe Std. bei 180 Grad braten.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein gesegnetes
Weihnachtsfest!*

Weihnachtsgans

(4 Personen)

1. Zutaten:

<i>Küchenfertige Gans</i>	<i>Salz</i>
<i>frisch gemahlener Pfeffer</i>	<i>gerebelter Majoran</i>
<i>50 g Speck</i>	<i>2 Zwiebeln</i>
<i>20 g Butter</i>	<i>8 Brötchen</i>
<i>300 ml Milch</i>	<i>4 Eier</i>
<i>2 EL gehackte Petersilie</i>	<i>2 Äpfel</i>
<i>250 g Suppengrün</i>	

2. Zubereitung

- **Vorbereitung und Garzeit siehe Tipps**
- *Für die Füllung den Speck in Würfel schneiden und die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Butter oder Margarine erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braten, die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten lassen.*
- *Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen und gut verrühren. Dann die Speck-Zwiebel-Masse unterrühren und alles abkühlen lassen.*
- *Die Petersilie unter die Eier rühren und mit Salz würzen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen, raspeln und mit der Füllung vermengen.*
- *Die Füllung in das Innere der Gans geben, die Öffnung vernähen oder mit Holzstäbchen verschließen*
- *Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern und etwa 1 Stunde vor Ende der Bratenzeit in die Rostbratpfanne geben, sobald der Bratensatz bräunt.*
- *Etwas heißes Wasser hinzugießen, und die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen und die verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.*
- *Den Bratensatz mit etwas Wasser kochen, durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.*

- *Als Beilage empfiehlt sich frischer Rotkohl mit Klößen*

Weihnachtsgans mit Maronen

1. Zutaten:

<i>Küchenfertige Gans</i>	<i>1 Apfel Boskoop</i>
<i>1 Birne</i>	<i>250 g Esskastanien</i>
<i>100 g gehobelte Haselnüsse</i>	<i>500 g gem. Hackfleisch</i>
<i>4 rote Zwiebeln</i>	<i>1 TL Gänseschmalz</i>
<i>Salz</i>	<i>weißer Pfeffer gemahlen</i>
<i>6 Zweige Thymian</i>	<i>1 Zweig Rosmarin</i>
<i>glatte Petersilie</i>	<i>Majoran</i>
<i>4 EL gemahlene Mandeln</i>	

2. Zubereitung

- *Die Gans wie unter „Tipps“ beschrieben vorbereiten*
- *Die Birnen waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.*
- *Die Äpfel waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.*
- *Die Blättchen vom Thymian, Majoran und Rosmarin zupfen und fein hacken. Petersilie fein hacken.*
- *Die Esskastanien garen und fein würfeln.*
- *Schalotten pellen und fein hacken. Danach im Fett glasig dünsten.*
- *Birnen, Äpfel, Maronen, Kräuter, Schalotten, Hackfleisch und Nüsse vermengen und pikant abschmecken.*
- *Danach in die Gans füllen und die Gans zunähen, oder mit Zahnstochern schließen.*
- *Garzeit und Zubereitung siehe „Tipps“*

- Als Beilage empfiehlt sich frischer Rotkohl mit Klößen

Rita's Weihnachtsgans

1. Zutaten für 6 Personen

5 kg Bauerngans	1 Stg. Lauch
15 g getrocknete Steinpilze	½ Bund Majoran
400 g Maronen	5 Zwiebeln
2 EL Butter	1 Prise Ingwersalz
1 Prise Muskatnuß gerieben	¼ l Apfelcidre
1 Ei	

2. Zubereitung

- Die Gans waschen und trockentupfen, sie sollte 2 Stunden lang Zimmertemperatur annehmen, mit Ingwersalz und Pfeffer innen und aussen einreiben.
 - Den Backofen auf 90 Grad vorheizen und die Fettpfanne beim aufheizen mit in den Ofen stellen.
 - Die 30 Min. vorgeweichten Steinpilze abtropfen lassen und fein schneiden.
 - Den gewaschenen und in Ringe geschnittenen Lauch und die Pilze in Butter andünsten, den feingeschnittenen Majoran untermischen und nur zusammenfallen lassen.
 - Die Mischung mit den in Würfel geschnittenen Kastanien in eine Schüssel füllen. Das Ei untermengen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
 - In den Bauch der Gans füllen, die Öffnung verschließen.
 - Die halbierten Zwiebel und den Cidre dazugeben.
 - Die Gans ca. 4 Stunden garen, die letzten 15 Min. auf 180 Grad hochdrehen, umdrehen, nochmal 4 Stunden auf 90 Grad und wieder die letzten 15 Min. auf 180 Grad drehen. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen. Wenn die Kerntemperatur auf beiden Seiten 72-75 Grad erreicht hat, ist der Garvorgang beendet.
- Die Gans aus dem Ofen nehmen und in 12 Stücke teilen. Die Füllung in eine Schüssel geben und warm halten. Den Grill einschalten. Die Gansstücke mit

der Haut nach oben auf den Rost legen und mit der Fettpfanne darunter 5 Min. unter der heißen Grillschlange schön knusprig werden lassen. Soße aus der Fettpfanne sieben, abschmecken und dazu servieren.