

Gans mit Boskop-Äpfeln

Zutaten:

- 1 küchenfertige Gans (ca. 4 kg)
- 2 El Salz und Pfeffer
- eine Handvoll gerebelten Majoran

ZUBEREITUNG:

Die Gans abspülen und trockentupfen. Eventuell kleine Federn mit Messer oder Pinzette entfernen. Die Gans innen und aussen pfeffern und salzen.

Boskop-Äpfel schälen, vierteln und entkernen und reichlich gerebelten Majoran dazugeben. Gans füllen und mit Rouladennadeln verschliessen (eventuell den Hautlappen feststecken). Mit den Rouladennadeln die Haut einstechen, damit das Fett ausbraten kann. Zwischen den Keulen und der Brust sitzt besonders viel Fett - hier muss öfter gepiekt werden.

Die Gans immer wieder mit der Flüssigkeit begiessen. Das Fett zum Schluß vom Blech lösen und fürs nächste Rotkraut verwenden.

Gans mit der Brust auf das tiefe Backblech legen und mindestens 180 Minuten bei 180 Grad C (Umluft 160) braten.

Nach anderthalb Stunden die Gans auf den Rücken drehen. Für eine krossere Kruste die Gans gegen Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser bepinseln.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gans-mit-boskop-aepfeln/home.html