

Gans mit Majoran-Kartoffeln

Zutaten:

- 1 Gans (mit Innereien etwa 4,5 kg)
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 1 Möhre
- Salz
- 1 Bund frischer Majoran
- (oder 3 El. getrockneter)
- Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Gänseflomen (überschüssiges Fett)
- 250 g Zwiebeln
- etwas dunkles Saucenbindemittel
- Holzstäbchen und Fleischfaden
- (Heftgarn oder normaler Faden)
- zum Verschließen der Gans.

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, abgießen, noch warm pellen. Geputzte Möhre achteln.
2. Majoran von den Stielen zupfen (2 Stiele ganz lassen), abgedeckt beiseite stellen.
3. Gans vorbereiten. Innen leicht salzen und pfeffern.
4. Gänseflomen (überschüssiges Fett) kleinhacken und in einer Pfanne auslassen. Kartoffeln darin leicht braten, dann 2/3 der Majoranblättchen untermengen. Gans mit Kartoffeln und Möhre füllen, zustecken, umbinden und ringsum einstechen.
5. Gans mit der Brust nach unten auf die Saftpfanne des Backofens legen. Geputzte Innereien und zerkleinerten Hals darumlegen. Zwiebeln pellen, vierteln, mit den beiden Majoranstielen ebenfalls rundum verteilen. Gans braten. Nach Ende der Garzeit den Inhalt der Saftpfanne entfetten, in einen Topf umgießen und kräftig durchkochen. Etwas Wasser in die Saftpfanne gießen und mit einem Pinsel die Röststoffe lösen, zur Sauce geben und durch ein Sieb streichen. Restliche Majoranblättchen zugeben und mit dem Saucenbindemittel zur gewünschten Konsistenz binden.
6. Die Gans mit der Kartoffelfüllung, Zitronen-Rotkohl und der Sauce

servieren.

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