

## Gebratene Gans (Basisrezept)

---

### **Zutaten**

- 1 Frische, junge Gans
- Salz
- Äpfel
- Zwiebeln
- 2 Stengel Beifuss
- 2 Tassen Wasser
- Bier

### **ZUBEREITUNG:**

Falls die Gans tiefgefroren ist, am Tag vor der Zubereitung auftauen.

Am besten bereitet man die Gans schon am Vorabend vor. Das heisst, sie wird unter fliessendem kalten Wasser gründlich gewaschen und mit einem frischen, sauberen Tuch abgetrocknet und innen und aussen nicht zu sparsam mit Salz eingerieben. Über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag wird die Bauchhöhle mit Äpfeln, Zwiebel und Beifuss gefüllt und zugenäht. Dann legt man die Gans in eine "Genspfanna" und stellt sie ins vorgeheizte Ofenrohr (Wasser dazugeben), wo sie zugedeckt zunächst 1/2 bis 3/4 Stunde bei 250 Grad schmoren muss.

Dann schaltet man die Hitze auf 200 Grad herunter und brät den "Vogel" innerhalb 3 bis 4 Stunden gar und knusprig. Während der Bratzeit übergiesst man die Gans immer wieder mit dem austretenden Fett und mit etwas Wasser, schön abwechselnd.

1/2 Stunde vor dem Servieren nimmt man die Gans aus der Sosse legt sie auf den Rost, bepinselt sie mit Bier und erhöht die Hitze wieder auf 250 Grad. So wird die Gans schön braun von allen Seiten. Wer mag, kann dann das Fett, das während des Bratvorgangs ausgetreten ist, mit einem Löffel von der Sosse abschöpfen.

### **Traditionelles und Tips:**

In vielen Familien in Oberfranken gibt es einen Gänsebraten nur einmal im Jahr und zwar nicht am Sankt-Martins-Tag, sondern am

**ersten Weihnachtsfeiertag beziehungsweise am Abend zuvor, am Heiligen Abend.**

**Deshalb wird dann auch nicht geknausert, und die Gans fällt meistens ziemlich gross aus. "A richtiga Bauerngans" ist vielen Leuten am liebsten.**

**Aus dem "Gensjung" (Kopf und Kragen, Flügel und Füsse, Leber und Magen) bereitet man entweder eine dicke Nudelsuppe mit Jung oder "Gensjung mit schwarzer Brieh". Die Gansjungsuppe wird meistens am Mittag des 24. Dezember gegessen, sozusagen als kleiner Vorgeschmack auf die Genüsse am Abend beziehungsweise am ersten Feiertag.**

**Aus dem Gänsefett, das bei einer frisch geschlachteten Gans meistens dazugelegt wird, macht man eine Schüssel "Gensfett". Es gibt kaum was Besseres als ein Stück frisches Brot und dick Gänsefett drauf, und dazu frisch aufgebrühten Kaffee.**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gebratene-gans-basisrezept/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gebratene-gans-basisrezept/home.html)