

# Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt

---

## **Zutaten für 8 Personen**

- 500 g Backpflaumen
- 150 ccm Portwein
- 2 Tl. Zucker
- 1 Gans (7 Pfund)
- 1/2 Zitrone
- 3 Tl. Salz
- 1 Tl. Pfeffer
- 10 große Äpfel
- 1 große Zwiebel
- 1 Stengel Beifuß
- 125 g Zucker

## **ZUBEREITUNG:**

1. Am Vortag 16 Backpflaumen in Portwein mit Zucker einweichen. Die übrigen Pflaumen in etwas Wasser einweichen.
2. Die Gans waschen, innen und außen mit Küchentrepp gut abtrocknen. Den Saft der Zitrone mit Salz und Pfeffer verrühren, die Gans innen und außen damit einreiben. Zwei Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerschneiden.
3. Zwiebel, Apfel, in Wasser eingeweichte Backpflaumen und Beifuß mischen, die Gans damit füllen, die Öffnung zunähen und die Gans auf den Bratenrost legen (Brust nach oben). Über der Fettpfanne in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben, drei Stunden braten.
4. Während der Bratzeit einige Male an den Keulengelenken einstechen, damit überschüssiges Fett abläuft.
5. Nach der Bratzeit 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann tranchieren und die Füllung wegwerfen, weil ihre Aufgabe, der Gans ihr Aroma mitzuteilen, erfüllt ist.
6. In der Zwischenzeit die gefüllten Äpfel zubereiten. 1 l Wasser mit dem Zucker aufkochen, die übrigen Äpfel aushöhlen oder halbieren und 10 Minuten im Zuckersud ziehen lassen. Nach dem Garen mit einem Sieblöffel herausnehmen. Auf eine vorgewärmte Platte legen, zudecken und warm halten.
7. Die in Portwein eingeweichten Backpflaumen in einem Töpfchen neben der Gans im Backofen 30 Minuten garen, die Äpfel beim Anrichten damit füllen. Außerdem süße Kartoffeln und nach Belieben auch Rotkohl zur Gans anrichten.

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