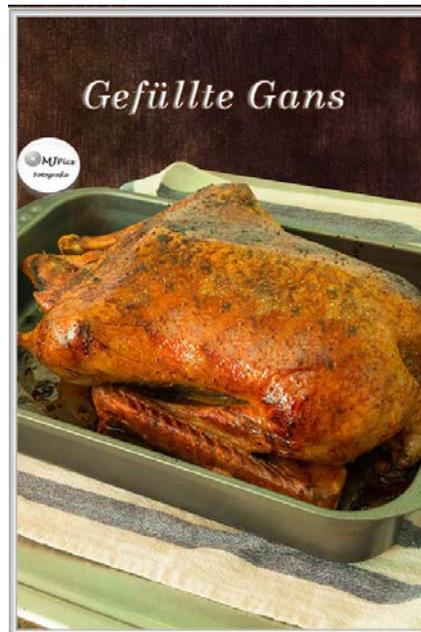


## Die perfekte Weihnachtsgans mit Apfelfüllung ...ein Klassiker auf unseren festlich gedeckten Esstischen



### Wir brauchen für die gefüllte Festtagsgans...

- Eine küchenfertige Gans von etwa 4 bis 6 kg, wenn möglich mit Innereien für die Soße
  - Salz
  - Pfeffer
  - 6 mittelgroße Äpfel
  - 2 handvoll getrocknete Cranberris
  - 1 EL Majoran
  - etwas flüssigen Honig
  - ein Schnapsgläschen helles Bier
1. Den Backofen auf 200° vorheizen Ober/Unterhitze, später zurückschalten auf 80°
  2. Die Gans gut von innen und außen waschen und abtrocknen. Evtl. vorhandene Federkiele mit der Pinzette entfernen

3. Für die Füllung die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel mit Majoran, Pfeffer und Salz, sowie mit den Cranberries mischen. Die Gans von innen und außen pfeffern und salzen und mit der Apfelmischung füllen. Die Öffnung mit Zahnstochern zustecken.
4. Die so vorbereitete Gans auf ein Backblech heben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Nun 1 Stunde bei 200° braten lassen
5. Den Backofen auf 80° zurückschalten und die Gans weitere 6-7 Stunden braten lassen. Die Gans wird unglaublich zart und saftig und bräunt auch bei dieser niedrigen Temperatur. In der letzten halben Stunde den Backofen auf 150° hochschalten und den Honig mit dem Bier vermischen. Die Gans damit bestreichen. So wird die Haut knusprig und glänzt auch schön.
6. Den Gänsebraten aus dem Ofen nehmen, tranchieren und die leckere Füllung separat servieren

### **In der Zwischenzeit bereiten wir das leckere Sößchen zu...**

Da ich ja Gewürze liebe, habe ich ein leckeres Sößchen mit weihnachtlichen Aromen kreiert. Ich bereite immer eine separate Soße, weil mir die Soße mit dem ausgetretenen Gänsefett zu fettig ist! Wer möchte kann die Soße auch schon am Vorabend zubereiten und muss sie am nächsten Tag nur noch erwärmen...

### **Für die Soße brauchen wir:**

- Die Innereien der Gans ( sie liegen meist verpackt im Beutel in der Gans )
- 800 g Hühnerklein
- 1 EL Rapsöl
- 400 ml Hühnerfond
- 1 Flasche ( 0,7 l ) Rotwein
- Saft einer halben Orange
- 1 Schuss trockenen Sherry
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 große Zwiebel halbiert mit Schale (gibt der Soße eine dunkle Farbe)
- 1 rote Chili
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Wacholderbeeren ( zerdrückt mit dem Messerrücken )
- 1 Zimtstange

- 2 Sternanis
  - 3 Lorbeerblätter
  - 4 Nelken zerdrückt
  - 1 Stück Ingwer ( 3 cm )
  - ½ Tube Tomatenmark
  - Abrieb er halben Orange
  - Salz
  - Pfeffer
  - evtl. Speisestärke zu Andicken der Soße
1. Innereien und Hühnerklein waschen und trocken tupfen
  2. Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Stücke teilen
  3. Knoblauchzehen schälen und klein hacken
  4. Chili halbieren und die Kerne entfernen
  5. In einem großen Topf das Rapsöl erhitzen. Hühnerklein und Innereien hineingeben und anbraten. Das Suppengemüse, die halbierte Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili und die ganzen Gewürze dazu geben und einige Min. unter Rühren anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz unter Rühren mitbraten. Das gibt eine schöne dunkle Farbe. Mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen, den Orangenabrieb dazu geben. Salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Bei milder Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.
  6. Die Soße nun durch ein Sieb passieren, mit Sherry und Orangensaft abschmecken und nochmals aufkochen lassen.
  7. Ohne Deckel die Soße dann bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Evtl. mit Speisestärke etwas andicken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dazu passen natürlich ganz klassisch Knödel und Rotkohl

♥ Ich wünsche Gutes Gelingen und Guten Appetit ♥