

# Gefüllte Weihnachtsgans



fortgeschritten



Winter



270 Minuten



mit Fleisch

## Zutaten

Bioland-Gans ca. 3-4 kg, 2 Zwiebeln, 3-4 Äpfel, 1 Lauchstange, 1 Stück Sellerie, 1 Pastinake, 50 ml Rotwein, 400 ml Sahne, 3 Möhren, 4 EL FruchtGarten Apfel Zimt, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Die Gans innen und außen gut waschen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel waschen, in Viertel schneiden und entkernen. Dann die Apfelstücke mit einer guten Prise Salz, Pfeffer und dem FruchtGarten Apfel Zimt mischen und anschließend die Gans damit füllen. Die Halsöffnung mit Küchengarn zusammenbinden.

Das Wurzelgemüse, die Zwiebeln und den Lauch putzen, waschen und grob zerkleinern. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter setzen, das Gemüse, den Rosmarin und den Thymian dazu legen und mit ca. 500 ml heißem Wasser und dem Rotwein angießen.

Die Gans bei 175° C Umluft ca. 1 Stunde braten. Dabei immer wieder mit einem Holzspieß in das Fleisch stechen, damit das Fett ablaufen kann. Anschließend wenden und je nach Gewicht der Gans weitere 2 – 2,5 Stunden braten.

Dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen. Das überschüssige Bratenfett abschöpfen. Für eine knusprige Haut die Gans ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salzwasser begießen/bepinseln.

Die fertige Gans zerteilen und warm halten.

Das Gemüse mit dem Bratsud gemeinsam pürieren. Dann die Sahne hinzugeben und erneut kurz mixen. Die fertige Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Gans servieren.