

„Weihnachtsgans à la Christiane“

mit Honig-Erdnussmus-Knusperhaut

Für eine ca. 5 kg Gans. Faustformel: pro kg ca. eine Stunde braten

Am Vortag die Gans von innen und außen noch einmal abwaschen, abtrocknen und mit Geflügel-Gewürzsalz einreiben. Die Gans mit einem Bund Beifuß füllen ;-)

Ca. 250ml Rotwein in den Bräter geben – je nach Brätergröße kann noch etwas Wasser hinzugegeben werden. Der Bräter muss etwa zu 2cm mit „Soßenbasis“ gefüllt sein.

Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Apfel kleinschneiden und als Füllung in die Gans oder um die Gans herum in den Bräter geben.

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Gans abgedeckt ca. 4 Stunden mit Umluft braten. Nach der ersten halben Stunde die Temperatur auf 120 Grad senken.

Über Nacht die Gans im Ofen abkühlen lassen. Am nächsten Tag kann nun bereits der Großteil des Fetts von der kalten Soße abgenommen werden. Die Soße fast komplett aus dem Bräter entnehmen und in einen Topf geben.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Nun die Gans für etwa eine halbe Stunde abgedeckt weiterbraten. Danach den Deckel abnehmen und überprüfen, ob das Fett unter der Haut fast vollständig ausgebraten ist (gegebenenfalls noch etwas länger braten). Die Ofentemperatur auf ca. 170 Grad erhöhen und für etwa eine weitere halbe Stunde ohne Deckel knusprig braten – bitte dabei bleiben, damit die Haut nicht schwarz wird ;-). Ab und zu kann man etwas von der Soße über die Gans gießen.

In der Zwischenzeit eine Marinade aus Sojasoße, Honig, Erdnussmus, Salz und etwas Chilipulver anrühren – wer mag, gibt noch etwas Senf dazu. Die Konsistenz muss streichfähig sein, etwa wie flüssiger Honig. Die Gans mit der Marinade einstreichen und ein paar weitere Minuten knusprig braun werden lassen (eventuell die Grillfunktion des Ofens einschalten) – dabei bleiben!

Für die Soße das Gemüse pürieren und mit Rotwein abschmecken, nach Belieben mit saurer Sahne oder Schmand andicken, nachwürzen und nochmals aufkochen – fertig.

Wenn die Gans zu groß oder der Bräter zu klein ist ☺

Bei dieser Methode werden kleingeschnittene Zwiebel, Möhren, Apfel und Knoblauch als Füllung in die Gans gegeben – Beifuß hinzufügen. Die Beine der Gans hinten überkreuzen

und mit Wurststrick zusammenschnüren. Gegebenenfalls kann auch der Hals am Körper festgebunden werden. Ofen etwa auf 180 Grad Umluft hochheizen.

Gans auf dem Gitterrost in den Ofen schieben. Ein tiefes Blech/eine Fettpfanne darunter stellen. Dieses unbedingt mit der Soßenbasis aus Rotwein und Wasser befüllen, damit das herunter tropfende Fett nicht einfach verbrennt.

Etwa 1 bis 1,5 Stunden braten. Anschließend die Temperatur auf 90 Grad senken und die Gans für ca. 8 Stunden im Ofen garen lassen. Bei dieser Methode muss die Gans nicht übergossen werden, was das Ganze sehr entspannt macht. ☺

Die Gans über Nacht im Ofen lassen und am nächsten Tag nochmals für etwa eine halbe Stunde bei 180 Grad hochheizen. In der Zwischenzeit wieder die Marinade anrühren. Wenn das Fett unter der Haut ausgebraten ist, die Gans mit der Marinade einstreichen und einige Minuten im Ofen lassen, bis die Haut schön knusprig braun ist.

Für die Soße nun das Fett aus der Fettpfanne abschöpfen und die übrige Flüssigkeit in einen Topf geben. Die Füllung aus der Gans nehmen – den Beifuß wegtun – und alles Übrige mit in den Topf geben. Dies nun wie gewohnt pürrieren, abschmecken und verfeinern.