

Die knusprige Martinigans

Gebi's Ranch - Vorarlberger Weidegans aus Alberschwende
4 - 5 kg

Zutaten (für 6 - 8 Personen):

Majoran, Pfeffer aus der Mühle, Salz
3 große Äpfel
0,3 l Bier und 5 EL Honig

Rezept

von Gebhard Hopfner

Zubereitung:

1. Die Gans innen und außen mit kaltem Wasser abspülen, eventuelle Gänsekiele mit einer Pinzette entfernen. Die Gans gut trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Innen noch zusätzlich mit Majoran würzen.
2. Den Bauch der Gans mit den ungeschälten Äpfeln füllen. Das Backrohr auf 130 °C aufheizen.
3. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf den Grillrost des Backrohres legen und ein tiefes Backblech darunter schieben. In das Backblech etwa 2 cm hoch Wasser einfüllen. Nun die Gans ca. 1,5 Stunden braten. Danach wenden und weitere 3 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit etwas Saft aus dem Blech begießen (dazu am besten eine Bratenspitze benutzen). 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Backofen-Temperatur auf 200 °C erhöhen.
4. In einer Schüssel das Bier mit dem Honig verrühren. Die Gans kurz aus dem Ofen nehmen, rundum mit der Honig-Bier-Mischung einpinseln und dann noch so lange braten, bis die Haut schön knusprig ist. Jetzt die Temperatur auf 60 °C reduzieren.
5. Den Bratensaft in einen Topf gießen, die obere Fettschicht dabei vorsichtig abgießen. Den Saft auf etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein Sieb gießen. Soll die Sauce etwas dicker sein, kann sie mit Maizena oder Kartoffelstärke gebunden werden. Dazu 2 EL von der Stärke mit kaltem Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen lassen bis eine cremige Bindung entsteht.

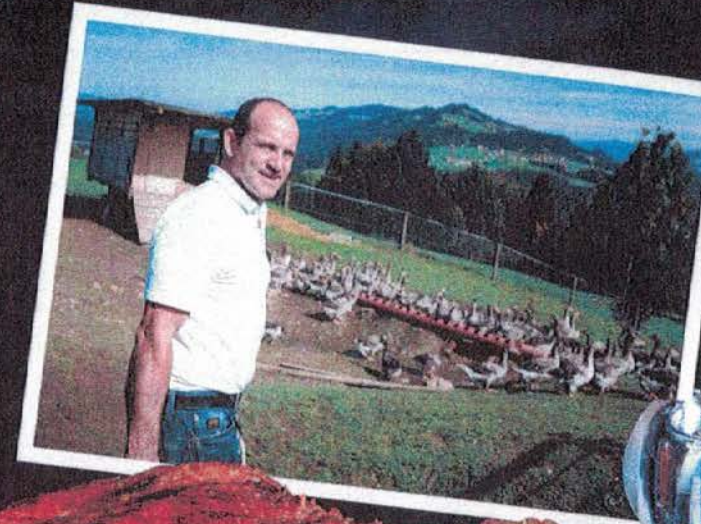
Zu Gebi's Ranch - Vorarlberger Weidegans passt besonders gut Rotkraut, Semmel- oder Kartoffelknödel, glacierte Maroni und natürlich ein schönes Glas Weißwein.

Die Weidegans ist äußerst geschmackvoll und zeichnet sich durch geringen Fettgehalt, Feinfasrigkeit des Fleisches, dunkle Fleischfarbe und durch ein gutes Saffthaltevermögen aus.

Guten Appetit!

Vorarlberger Martini-Weidegans

Von Gebhard Hopfner
in Alberschwende



TANN