

Jamies Weihnachtlicher Gänsebraten

 happy-mahlzeit.com/2020/11/19/jamies-weihnachtlicher-gaensebraten/

Zutaten für 8 Personen:

- 1 Gans, 4 –5 kg, längs halbiert
- 1 Stück Ingwer, 6 cm
- 6 große Zimtstangen
- 6 Sternanis
- 2 TL Gewürznelken
- 1 gute Prise Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Rotwein-Essig
- 2 Bio-Orangen

Zubereitung:

Vor dem Garen die Gans auf Zimmertemperatur bringen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zimt, Sternanis, Nelken, Meersalz und Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Mit dieser Gewürzmischung die Haut der Gans einreiben. Die Gänsehälften mit der Haut nach oben in einen Bräter legen, mit etwas Öl beträufeln und je nach Größe ca. 3 Stunden garen. Dabei jede Stunde mit Bratensaft bestreichen. Nach 2 Stunden die Orangen in Scheiben schneiden und im Bräter verteilen.

Vor dem Servieren die Gans zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fett aus dem Bräter in ein Einmachglas gießen, abkühlen lassen und im Kühlschrank für andere Gerichte aufbewahren. Den Bratensatz mit einem kräftigen Schuss Essig losschaben und das Fleisch damit beträufeln.

Soll die Gans erst später (bis zu 2 Tage) serviert werden? Dann alles im Bräter abkühlen lassen und am Tag der Zubereitung im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten knusprig und heiß werden lassen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies Weihnachten