

Zurück zur Natur - Advent

BIO-WEIDEGANS

vom Löckerwirt

Gewürzmischung zubereiten:

Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Majoran.

Diese oder eine andere Gewürzmischung mit hochwertigem Öl mischen und die Gans innen und außen gut einpinseln. Den Bauchraum am besten mit Apfel-, Zwiebel- und Birnenstücken (oder Orangenstücken) sowie Preiselbeeren. Die Öffnung verschließen - am besten mit einem Fleischspießchen oder einfach mit Spagat zunähen.

Die Gans bei feuchter Heißluft (120°C) pro Kilo Gans eine gute Stunde braten.

Dazu die Gans auf einen Gitterrost legen, darunter eine Pfanne positionieren. Nach ca. 2 Stunden bekommt die Haut etwas Farbe und zum Schluss ist sie goldbraun. Die Gans des Öfteren mit dem entstandenen Fett übergießen. Mit der Nadelprobe kann man nach ca. 4 Stunden feststellen, ob die Gans fertig ist: An einer fleischigen Stelle muss die Nadel ganz leicht durchs Fleisch stechen. Dann das Obst sauber aus dem Bauchraum holen. Den Großteil vom Fett aus der Pfanne schöpfen und den Bratenrückstand mit restlichem Fett und Obst aufkochen. Abschmecken und wenn notwendig mit zusätzlichen Gewürzen abrunden. Dann die Sauce durch ein Sieb drücken und eventuell mit etwas Maizena binden. Sie bekommt dann einen wunderschönen Glanz.

Die leicht abgekühlte Gans lässt sich gut in Teile zerlegen. Diese dann bei 120°C feuchter Heißluft ca. 15 Minuten regenerieren lassen. Zum Schluss die Temperatur erhöhen, bis die Haut schön knusprig ist. Aus dem Gansschmalz, der Leber und dem Fleisch, welches auf den Knochen haftet, lassen sich gute Brotaufstriche machen.