

Weihnachtsgans mit Mandarinen, Äpfeln und Dominosteinen

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten:

- 1 große Gans (über 5 kg)
- 2 Mandarinen
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 – 4 Dominosteine
- 250 g Maronen
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- nach Belieben: Honig und Rotwein

Zubereitung:

Gans gegebenenfalls ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Von allen Seiten ordentlich salzen und pfeffern.

Mandarinen schälen, Maronen fein hacken, Toastbrot würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Ei dazugeben, salzen und pfeffern. Die Füllung gut vermengen. **Tipp:** Wer mag, verfeinert zusätzlich mit Rosinen und fein gehackter Petersilie.

Äpfel entkernen und Dominosteine hineindrücken. Den 1. Apfel in die Gans hineinstecken, dann die Füllung dazugeben und abschließend den 2. Apfel hineinstecken. Mit Holzstäbchen gut verschließen und gegebenenfalls die Beine mit einem Faden zusammenbinden.

Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit Wasser befüllen. Darüber den Rost für die Gans legen und 1 Stunde im Ofen belassen. Danach den Braten anpieksen, sodass das Fett herausläuft.

Temperatur herunterregeln: bei Niedriggartemperatur (ca. 80 – 100 °C) weitere 6 Stunden im Ofen belassen. Zwischendurch die Gans immer wieder mit dem herausgelaufenen Fett übergießen.

Etwa 1/2 Stunde vor Ende der Garzeit die Gans mit Rotwein und Honig bepinseln, das macht die Haut kross und lecker.

Quelle: *Mein schönes Land TV*

