

Gänsebraten-Apfelfüllung



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });

Gänsebraten mit unwiderstehlicher Apfelfüllung - weihnachtlich, bodenständig, lecker!

Zutaten

- 2 - 3 geschmackvolle, säuerliche Äpfel in Vierteln
- 30 g gewaschene, eingeweichte Rosinen
- 40 g getrocknete, eingeweichte Aprikosen
- 40 g kernlose, getrocknete, eingeweichte Pflaumen
- ½ Tl Zimtpulver
- Etwas Majoran und Beifuss
- Etwas Zitronen und Orangenabrieb
- Saft einer ½ Zitrone
- 3 Scheiben geriebenes Weiß - oder Toastbrot

- 1 Gläschen brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die vorbereiteten Äpfel mit dem Zimtpulver, dem Zitronensaft und dem Zitrusfruchtabrieb marinieren. Die Rosinen, Pflaumen und Aprikosen dazu geben und mit dem geriebenen Brot vermengen. Mit etwas Majoran und Beifuss versetzen.

Schritt2

Alles in die vorbereitete Gans geben, zu nähen oder mit Zahnstochern verschließen.

Schritt3

Nunmehr die Gans in einem ausreichend großen Bräter mit der Brust nach unten in den auf 190° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt4

Nach 30 min. auf eine Keulenseite legen, nach weiteren 30 min. auf die andere Keulenseite und wieder nach 30 min. mit der Brust nach oben für weitere 50 min., danach prüfen.

Schritt5

(Damit das ganze Fett gut ausbrät, die Haut Gans unterhalb der Keulen mehrmals einstechen nicht in das Fleisch stechen, sonst könnte sie trocken werden) Alle 10 min. das Fett abschöpfen und die Gans mit dem Bratenfond übergießen

Schritt6

In den letzten 15-20 min. die Ganz auf den Bratrost legen und bei größter Oberhitze knusprig backen.

Schritt7

In dieser Zeit den Bratfond abgießen, entfetten und mit dem Gänsefond auf die benötigte Menge reduzieren. Mit etwas angerührter Speisestärke binden, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Füllung vor dem Servieren verteilen und mit der tranchierten Gans zu Tisch geben, leicht saucieren, den großen Rest extra reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bodenständig, lecker, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaensebraten-apelfuellung/>