

## Gefüllte Bauernente (Oder Gans)



- **Portionen:** 3 - 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 3:30 h
- **Fertig in** 3:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '225', 'cook_time' : '3:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3 - 4', 'yield' : " } });
```

**Gefüllte Bauernente** oder Gans ist der Weihnachtsklassiker und hat als Hauptspeise des Weihnachtsmenüs lange Tradition.

Enten und Gänsen werden besonders gerne während der kühlen Jahreszeit gegessen und es gibt zahlreiche Weihnachtsrezepte, denn sie sind in deutschen Familien ein Klassiker zum Weihnachtsfest. Mit ihrem charakteristisch feinen Geschmack, gefüllt, glasiert, außen knusprig, saftig direkt aus dem Ofen - darauf freut man sich doch das ganze Jahr über.

Das Geflügelangebot zu den Festtagen ist unübersehbar groß, ich bevorzuge eine hiesige Bauernente oder Gans, die ich **langsam bei 150°C - 160°C in 3,5 bis 4 Stunden** brate und weitere 30 min. bei Oberhitze **knusprig** werden lasse. Dann hat sie die richtige Kerntemperatur zwischen 80°C und 99°C. Dabei permanent mit Wasser oder Bratensaft für eine schöne Kruste begießen.

Die **Füllungen** sind nicht nur die ideale Beilage zu Geflügel, sie geben dem Fleisch auch zusätzlichen Geschmack und eine schöne, volle Form.

Dieses Rezept der Weihnachtsgans oder -Ente verwendet eigentlich die **klassische Brotfüllung** mit

Leber, Äpfeln, Zwiebeln, Petersilie und Majoran, lecker und allgemein beliebt.

## **Zutaten**

- 1 küchenfertige Bauernente, ca. 2, 0 kg, ev. nachgestoppelt, innen und außen gewaschen trocken getupft
- 200 g Enten - Hähnchen - oder Putenleber, geputzt, gewaschen, gleichmäßig in großen Stücken
- 3 Scheiben Toastbrot in Würfeln
- 400 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben
- 2 El frischer Majoran oder 1 El getrockneter
- 500 ml brauner Enten - oder Gänsefond aus dem Supermarkt
- 100 ml Rot - oder Portwein
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- Etwas Pflanzenöl
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die vorbereitete Ente - Gans innen und außen salzen und pfeffern. Das Enten - Gänsefett später zu dem leckeren Gänseschmalz mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran weiter verarbeiten.

### **Schritt2**

Die Geflügelleberstücke in recht heißem Pflanzenöl anbraten, Zwiebeln, etwa 2/3 der Apfelscheiben und die Brotwürfel dazu geben kurz mit braten, salzen, pfeffern. (Restliche Apfelscheiben mit Zitronensaft und Abrieb würzen) Die frischen Apfelscheiben unterheben, Petersilie und Majoran zufügen und die Masse in die Ente füllen

### **Schritt3**

Hinten mit Holzspießen zustecken, beide Schenkel zunächst mit Küchengarn festbinden, dann hinter den Flügeln zusammen binden.

### **Schritt4**

Den Backofen auf 160 ° C Ober - Unterhitze vorheizen. In einen ausreichend großen Bräter oder der tiefe Fettpfanne einen 1l Wasser füllen und die Ente zunächst auf den Keulen hinein legen. Bei 160 ° C für ca. 3 Stunden auf die mittlere Schiene setzen, alle 30 min begießen.

### **Schritt5**

Danach an den Keulen prüfen, ev. etwas nachschieben, aufsetzen, die Brust ca. 30 min. bei Oberhitze knusprig werden lassen.

### **Schritt6**

Heraus nehmen und sich der Sauce widmen. Den Bratenfond passieren, etwas abstehen lassen, dann entfetten. Mit dem Enten - oder Gänsefond und dem Rotwein auf die benötigte Menge einkochen

lassen, nachschmecken. Mit Speisestärke oder braunem Saucenbinder sämig andicken.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:** Apfel, Butter, Gans, Leber, Majoran, Rotwein, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-bauernente-oder-gans/>