

## Weihnachtsgans auf schwedische Art



- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 3m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '33', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " } });
```

Wenn Sie noch auf der Suche nach einem neuen aufregenden Rezept für das bevorstehende Weihnachtsessen sind, haben wir hier eine skandinavische Variante für Sie. Die schwedische Weihnachtsgans mit einer typischen Füllung aus Äpfeln, Pflaumen, Rosinen und Maronen ist definitiv eine tolle Alternative für Ihr Weihnachtsmenü. Dazu isst man in Schweden süß - sauer eingelegten Kürbis, mal eine etwas andere, aber interessante Zubereitung, äußerst lecker, hmmm...

### Zutaten

- 1 frische Bauerngans (Ca. 4,6 kg schwer)
- Grobes Röstgemüse aus 3 Zwiebeln, 2 Möhren, etwas Knollensellerie
- 200 g ganze Maronen
- 700 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, geviertelt

- 50 g Rosinen
- 250 g Trockenpflaumen
- 200 g süß - sauer eingelegter Kürbis
- ½ l brauner Geflügelfond
- 175 ml trockener Rotwein
- Etwas Zitronen - und Orangenabrieb
- ½ Töpfchen frischer Beifuss oder 1 Tl getrockneter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker, 1 Zimtpulver, 3 Gewürznelken

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Zunächst aus der Gans das Innenleben nehmen und das Fett entfernen, (Für Gekonntgekocht Gänsefleisch verwenden) den Hals die Flügelspitzen abschneiden. Unter fließendem Wasser innen und außen gründlich waschen und wieder trocken tupfen. Die Keulen zusammenbinden zwischen den Flügeln binden, damit die Brust schön hervor tritt, salzen, pfeffern.

### **Schritt2**

1 El Zucker karamellisieren lassen und mit dem braunen Geflügelfond aufgießen. Kräftig auf ein Viertel reduzieren lassen, die Maronen dazugeben, 5 min. leise köcheln lassen. Heraus nehmen, den Sud für die Sauce verwahren.

### **Schritt3**

Die Maronen mit den Äpfeln, Rosinen, Pflaumen, Zitrus Abrieb, Zimtpulver, Nelken und dem Beifuss mischen. In die Gans füllen, zu nähen oder mit Holzspießchen zu stecken.

### **Schritt4**

Den Backofen auf 175 ° C Ober / Unterhitze vorheizen, die Gans auf die Keulen in das tiefe Backblech legen. Röstgemüse drum rum verteilen, mit 1 l heißen Wasser aufgießen und etwa 3 Stunden Zeit nehmen.

### **Schritt5**

Zwischendurch alle halbe Stunde wenden und begießen; in der letzten Stunde auf dem Rücken zu Ende braten. Gar Zustand prüfen, dazu den Faden entfernen und die Keulen etwas lösen. Aus der Fettpfanne nehmen und unter den Grillschlangen knusprig werden lassen.

### **Schritt6**

Den Fond abgießen, etwas abstehen lassen und das Fett abnehmen. Mit dem Rotwein auf die benötigte Menge reduzieren, leicht mit Speisestärke binden, nachschmecken.

### **Schritt7**

Den Prachtvogel mit der Füllung zu Tischgeben, Sauce und eingelegten Kürbis extra reichen.

**Rezeptart:** Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:** Apfel, Gans, Kürbis, Maronen, Möhren, Nelken, pflaumen, Sellerie, Zimt, Zitrone, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsgans-auf-schwedische-art/>