

Christian Henze | Pommerscher Gänsebraten

 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-pommerscher-gaensebraten/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 junge Gans
- 4 – 6 säuerliche Äpfel
- 1 Quitte
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- Beifuß
- Salz
- Pfeffer
- in Rotwein eingeweichte Rosinen
- Backpflaumen
- Pumpernickel

Zubereitung:

Der Gans die Innereien und dickes Fett entnehmen, die Flügel und den Hals abschneiden. Die Innereien in Würfel schneiden.

Die gewaschenen Äpfel vierteln und entkernen. Innereien, Rosinen, Backpflaumen, Schwarzbrot, Quitte, etwas geschnittenen Beifuß und gemahlene Pfeffer mit den Äpfeln vermengen.

Die Gans innen mit Salz würzen und die Füllung einstopfen. Die Gans vernähen, Keulen und Flügel so binden, dass die Gänsebrust hochgewölbt wird. Die Gans von außen kräftig mit Salz abreiben und mit der Brust nach unten in den Bräter setzen. Das Gänsefett, die Obst- und Fleischabschnitte sowie etwas Beifuß in den Bräter geben und mit reichlich Wasser angießen.

Den Gänsebraten 1 Stunde bei 180°C backen, dann die Gans auf den Rücken legen und für ca. 1 1/2 – 2 Stunden weiter backen.

Regelmäßig mit dem Bratenfond übergießen. Die Gans ist fertig, wenn beim Anstechen der Keulen klare Flüssigkeit austritt.

Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und den Bratensatz mit dem Fond ablöschen. Den Fond abseihen und entfetten. Den entfetteten Fond kräftig einkochen und als Sauce verwenden.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 11. November 2011

Episode: Typische Gerichte aus Mecklenburg-Vorpommern