

Gänse-Braten

Für 8 Portionen

| | | |
|------------------------|------------------|--------------------------|
| 10 L Wasser | 500 g Salz | 150 g Zucker |
| 1 Stange Zimt | 2 EL | Pfeffer |
| 1 EL Koriander | 5 Lorbeerblätter | 1 Zweig Rosmarin |
| 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Beifuß | ½ L Rotwein, trocken |
| 1 Gans, (ca. 4 - 5 kg) | 3 Äpfel, saure | 1 Orange |
| 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Beifuß |
| ½ L Apfelsaft | 100 g Honig | 100 g Aprikosenkonfitüre |
| 3 Zwiebeln | | |

Wasser, Salz, Zucker, Zimtstange, Pfeffer, Kräuter und Rotwein zusammen aufkochen lassen und dann auskühlen lassen.

Die Gans 12 Stunden in der Lake ziehen lassen. Sie sollte vollständig mit der Lake bedeckt sein. Nach Ablauf der Zeit die Gans aus der Lake nehmen und gut abtrocknen. Die Gans mit geviertelten Äpfeln (ich lasse die Schale immer dran), Zwiebeln, Orange und Kräutern füllen und die Öffnung mit Rouladennadeln zusammenstecken.

Die Gans mit der Brust nach oben in den Bräter legen, 1 Liter der Lake und 1/2 Liter Apfelsaft angießen und bei 180 °C im Backofen 3 - 3 1/2 Stunden braten. Zwischendurch alle 30 Minuten mit dem Bratsaft übergießen und die Gans wenden. Falls nötig, Flüssigkeit auffüllen.

Honig und Aprikosenkonfitüre mischen und die Gans zum Schluss damit bestreichen. In weiteren 10 - 15 Minuten bei 200 °C fertig braten.

Die Gans aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen, erst dann zerteilen.

NN am 31. Oktober 2021