

Weihnachtsgans

Für 4-6 Portionen

1 küchenfertige Gans (4 kg) 2 Bio-Orangen 3 Zwiebeln
2 Tl getrockneter Beifuß 2 Lorbeerblätter Salz, Küchengarn

Von der Gans den Flomen, vorhandene Innereien und Gänsehals für die Soße beiseitestellen. Von der Gans die Flügelenden abhacken und für die Soße verwenden. Gans innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocknen.

Orangen in Stücke schneiden, Zwiebeln grob würfeln. Alles mit Beifuß und Lorbeer mischen und die Gans damit füllen. Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Die Gans kräftig mit Salz einreiben. Mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Blech setzen. 100–200 ml Wasser angießen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Gans wenden und weitere 2,5 Stunden zu Ende garen. Nach einer Stunde das erste Mal, dann alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Gans tranchieren und mit Kartoffelstampf und Sauerkraut servieren.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012