

Rezept (für bis zu 5 Personen)

Gänsebraten

Vorher:

1 trockenes Brötchen vom Vortag

In Wasser [einweichen](#), bis es nach ca. 20 Minuten [ganz aufgeweicht](#) ist. Dann mit den Händen das Wasser vorsichtig ausdrücken.

Gans vorbereiten:

1 frische „kleine“ Gans 4½ bis 5 kg

In Gießen vom [Wochenmarkt](#): sollte mindestens 1 Woche vorher vorbestellt werden. (Beim Geflügel & Wild - Stand).

Die dicken Fettbrocken rechts und links der Öffnung mit der Hand entfernen (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“) und entweder wegwerfen oder später im Bräter mitbraten, um die Gänsefett-Menge zu erhöhen.

Den Bürzel abschneiden und wegwerfen (siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Falls die Gans zu lang ist für den Bräter: die Knochenenden an den Keulen hinten mit einem Sägemesser oder einer kleinen Eisensäge abschneiden. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Salz, Pfeffer

Die Gans waschen und mit Küchentrepp trockentupfen. Dann innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung:

1.200 g Rinderhack

Eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen

Salz, Pfeffer

2 TL Senf

2 Eier

2 gestr. EL [Paniermehl](#)

2-3 Zwiebeln, [kleingewürfelt](#)

1 [Tomate, kleingewürfelt](#)

[Alles zusammen in einer Schüssel](#) mit der Hand verkneten. Danach in die Gans füllen.

Falls etwas übrig ist, daraus Klöße formen und im Kühlschrank zwischenlagern.

Gans zunähen und ½ Stunde vorkochen:

Nach dem Füllen die Gans an der offenen Seite zusammennähen mit einer Nähnadel und doppeltem Zwirnfaden. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“). Zum Schluß Fadenanfang und -ende miteinander verknöten.

Salz, Pfeffer

Die gefüllte Gans jetzt ringsum mit Salz und Pfeffer leicht einreiben.

Die so vorbereitete Gans in den [Gänsebräter](#) geben mit der Brustseite nach unten. ½ Liter kochendes Wasser aufgießen und die Gans zunächst auf dem Herd mit Deckel ½ Stunde kochen (‘Vorkochen’).

Falls [das Halsstück](#) mit dabei war, dieses mit in den Bräter geben für einen besseren Soßengeschmack (bleibt bis zum Schluß im Bräter, bis die Gans durchgebraten ist, danach wegwerfen).

Gans in den Backofen:

Ofen auf 220° vorheizen und die Gans nach dem ‚Vorkochen‘ ohne Deckel auf der unteren Schiene in den Backofen stellen.

Garzeit im Ofen: insgesamt 3 Stunden. Nach 1 ½ Stunden die Gans umdrehen (mit 2 [Pfannenwendern](#) oder 2 großen Löffeln).

Falls bei der Füllung noch Hackfleisch übrig war (siehe oben): die [Hackfleischklöße](#) nach dem Umdrehen mit in den Bräter geben.

Wichtig: anders als bei sonstigem Braten muß die Gans zwischendrin mit einem dünnen Metallspieß (Schaschlikspieß) [angestochen](#) werden, damit das Fett gut auslaufen kann.

Genauer: beim Vorkochen, dann Anfangs, wenn die Gans in den Backofen kommt, dann beim Umdrehen und ½ Stunde vor Schluß jeweils ca. 15-20 Piekser vornehmen.

Die fertig gegarte Gans (siehe [Foto](#)) aus dem Bräter nehmen und in den umgedrehten Deckel des Bräters legen, um sie dort in aller Ruhe systematisch zu zerteilen. Man sollte dazu einen schönen großen Arbeitsplatz vorher mit Zeitungspapier auslegen und nicht in Festtagskleidung hantieren. Auch sollten 2 ausreichend große Schüsseln, am besten aus Jenaer Glas, und Werkzeug (Scheren, Messer, Gabel, Löffel, Küchentrepp etc.) schon vorher bereit liegen. (Siehe Fotos „[Blick in die Küche](#)“).

Wenn man nun die einzelnen Gänseteile und die Füllung (gleichmäßig aufgeteilt) nach und nach in 2 Schüsseln gibt, sollte man drauf achten, dass die Hautstücke jeweils die oberste Schicht bilden. Wenn sie in untere Schichten geraten, weichen sie auf. Nur als oberste Schicht bleiben sie schön knusprig. Auch Fettpiecer sollten oben auf liegen, falls man solch eine Schüssel später mal wieder aufwärmen will. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“).

Soße und Gänsefett:

2 Gläser [Gänsefond](#)

Zum Bratensatz im Bräter geben. Den Bratensatz mit einem [Pfannenwender](#) bzw. einer unbenutzten Zahnbürste loskratzen und dann alles umfüllen in einen kleinen Topf.

Oben auf der Flüssigkeit schwimmt das Gänsefett. Dieses vorsichtig mit einem großen Löffel [abschöpfen](#). Man muß dabei aufpassen, dass man wirklich nur das reine Fett erwischt und keine Soßenanteile, sonst hält sich das Gänsefett nicht lange. Eine Gans von 5 kg ergibt knapp [1 Liter Gänsefett!](#)

Das abgeschöpfte Gänseschmalz wird dann dauerhaft im Kühlschrank [in Tupper-Dosen](#) aufbewahrt. Es eignet sich besonders gut als Bratfett für [Bratkartoffeln](#) und [Rotkohl](#). Auch wird es von Kennern gerne als Brotaufstrich geschätzt (mit etwas Salz). Es hält sich in der Regel mindestens 1/2 Jahr.

Die [übrig gebliebene Soße](#) (samt letzten Fettresten obendrauf) aufkochen und evtl. noch etwas Wasser dazu geben, falls die Soße zu wenig erscheint. Mit [Soßenbinder](#) andicken und mit einem Schuß Sahne abschmecken.

Beilagen:

[Kartoffelklöße](#)

[Feldsalat](#)

[Rotkohl](#)