

<h2>Gänsebraten</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Gans innen und außen waschen, trocken tupfen, überschüssiges Fett herauslösen (nicht alles!) und innen und außen kräftig mit Salz einreiben. • um Flügel und Keulen herum mit Faden zusammenbinden. • Die Haut rundherum mit einem Schaschlikspieß einstechen - vor allem zwischen den Keulen, damit das Fett besser abfließen kann. • Im vorgeheizten Backofen mit der Brustseite nach unten über der Fettpfanne auf das Rost legen. Die Fettpfanne ist ca. 0,5 cm mit heißem Salzwasser oder Gänsefond aus dem Glas gefüllt. • ca. 3 Stunden bei 150 Grad garen - zwischendurch immer mal wieder wenden und mit der Flüssigkeit aus der Fettpfanne begießen. • abschließend die Gans mit der Brust nach oben auf das Rost legen, ca. eine halbe bis dreiviertel Stunde die Temperatur auf 200-230 Grad stellen und die Gans mit Rübenkraut bepinseln, bis sie schön braun und knusprig ist. 		<p>Zutaten: 1 Gans Salz Rübenkraut</p> <p>Füllung nach Belieben: in grobe Stücke geschnittene Äpfel und Zwiebeln oder Maronen oder Braune Champignons oder getrockneten Fächten oder Garnichts.</p>
Arbeitszeit: ca. 60 Min. Bratzeit: ca. 3 Stunden (ca. 50 Minuten je Kilogramm Gans)		

Soße zum Gänsebraten		
<ul style="list-style-type: none"> • Suppengemüse in grobe Stücke schneiden, in etwas Öl anbraten und zum Schluss einen Eßlöffel Tomatenmark hinzufügen. • Mit einer Flasche Rotwein, einer halben Flasche Portwein und Gänsefond stark reduzieren. • Durch ein Sieb geben. Zum Schluss zwei Esslöffel Maggi Bratensaft und etwas Bratensatz aus der Fettpfanne hinzugeben. • Nochmal aufkochen, bis es leicht sämig wird und zum Schluss mit Rübenkraut abschmecken. 		Zutaten: 1 kg Suppengemüse Öl Rübenkraut 1 EL Tomatenmark 1 Flasche Rotwein 1/2 Flasche Portwein Maggi-Bratensaft
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 1 Stunde		