

Gefüllte Gans mit Biersauce

Vor- u. Zubereitungszeit: ~ 5 Stunden

ZUTATEN für ... Personen		6	8
Backpflaumen, entsteint	g	400	550
Madeira	ml	100	140
Zwiebel	g	500	700
Butter	g	50	70
Petersilie, gehackt	EL	2	3
Majoran, gehackt	EL	2	3
Pfeffer, Salz, Zucker			
Gans, küchenfertig	kg	~ 4	~ 5,5
Pfeffer, Salz			
Wasser	ml	1000	1400
Bier	ml	250	350
Butterschmalz	EL	je 1 - 1½	
Mehl	TL		
Bier	ml	250	350
Zwiebel, Lorbeerblatt	St.	je 1	
Nelken	St.	2	
Pfeffer, Salz			

VOR- ZUBEREITUNG:

- Füllung:** Backpflaumen eine Stunde im Madeira ziehen lassen.
- Zwiebeln abziehen, vierteln. In großer Pfanne Zwiebeln in Butter andünsten, Pflaumen samt Madeira zufügen. Ein-

mal aufkochen, dann neben dem Herd abkühlen lassen. Petersilie, Majoran, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker zugeben.

- Gans** waschen, abtrocknen, Hals und Flügel abschneiden. Gans innen und außen kräftig pfeffern und salzen und mit den Pflaumen füllen.
- Gans mit Brust nach unten in Bräter legen. Wasser angießen. 1 Stunde bei 250° braten, gelegentlich mit Bratensaft begießen.
- Dann Ofen auf 175° zurückschalten. Gans wenden. Seiten und Keulen mehrfach einstechen. 1½ Stunden braten. 15 Minuten vor Bratzeitende mit Bier begießen.
- Fertige Gans aus dem Bräter nehmen und auf dem Rost bei abgeschaltetem Ofen ruhen lassen.
- Sauce:** Hals und Flügel hacken. In separatem Topf mit Butterschmalz kräftig anbraten, Mit Mehl bestäuben, dunkel rösten, Bier und 750 (1000) ml Wasserangießen, Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken gespickt zugeben, köcheln lassen bis Gans knusprig braun und fertig ist. Bratfond entfetten, zur Sauce geben, bei großer Hitze einkochen, durchsieben, servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Kartoffelpüree, rohe Kartoffelklöße, Bratäpfel, Rotkohl

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250	~ 1	
		175	~ 1½	
Ruhezeit		aus	~ ½	

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-214.DOC