

# Gänsebraten

## Zutaten für 4-6 Personen

- 1 küchenfertige Gans 3,5 - 4 kg
- Salz, weißen Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL frischer Thymian
- ½ TL Majoran
- ½ TL Beifuß
- 3 St Äpfel
- 3 St Zwiebeln
- 100 g Cranberries frisch oder tiefgekühlt
- Abrieb einer unbehandelten Orange
- 100 g küchenfertige Maronen (Dose oder Glas)
- 800 ml Geflügelbrühe
- 200 ml trockener Rotwein

## Zubereitung:

Die Gans gut waschen und trocken tupfen, von innen mit Salz, Pfeffer und Kräuter einreiben, von außen nur salzen. Die Hälfte der Äpfel und Zwiebeln geschält mit den Cranberries und Maronen vermengen und die Gans damit füllen. Die Gans auf der Brustseite in den Bräter legen und mit 400 ml Geflügelbrühe angießen, im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 1 ½ bis - 2 Stunden braten. Die Gans nun wenden, die restlichen Äpfel und Zwiebeln zugeben und ca. 1 Stunde bei 180° fertig braten. Während der Garzeit mit wenig Wasser übergießen. Anschließend die Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond entfetten und die restliche Geflügelbrühe und den Rotwein zugeben und fertig kochen. Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und eventuell mit Saucenbinder oder Speisestärke binden.

Dazu empfehlen wir Rotkohl oder Rosenkohl, Knödel oder Schupfnudeln.