



Ente oder Gans gebraten

Zutaten:

1 Ente von ca. 2500 g oder 1 Gans von ca. 3500 g, je nach Personenanzahl
Flügel und Hals der Gans klein hacken
Salz
Pfeffer
Majoran

Füllung:

350 g Knödelbrot oder Toastbrot in Würfel geschnitten
120 g Butter
100 g Zwiebel in Würfel geschnitten
2 EL fein gehackte Petersilie
6 Eier
Ca. 200 ml Milch, je nach Trockenheit des Brotes
Salz
Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Zwiebel in Butter anschwitzen, Petersilie dazu und über das Brot geben, Milch mit Eier und Gewürze versprudeln und gut unter das Brot mengen, die Ente oder Gans damit füllen. Übrige Semmelfülle in eine geölte Serviette wickeln und in Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.
Unter die Semmelfülle kann auch noch faschierte Gansleber und Herz gemischt werden
Grob gehackte Walnüsse oder/und Apfelwürfel
Gekochte Maroni, Rosinen, getrocknete Preiselbeeren, Weichseln, Zwetschken oder Dörrfrüchte nach Geschmack, ebenso ansautierte Pilze

Ente oder Gans innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocknen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und außen salzen. Semmelfülle einfüllen. Eventuell mit einem Bindfaden zubeinden, eine große Bratpfanne ca. 1 cm hoch mit Wasser befüllen, Flügel- und Halsstücke dazu geben, die Gans mit der Brustseite nach unten in die Pfanne setzen und ins vorgeheizte Rohr bei 165 ° bis 175 ° C schieben, nach ca. 40 Minuten umdrehen, mehrmals während des Bratens mit dem Bratensaft begießen und immer wieder etwas Wasser oder Suppe nachgießen.

Die letzte ½ Stunde: Fett abschöpfen und auf 190 ° bis 200 ° fertig braten, damit sie noch eine schöne Farbe bekommt.

Gesamtbratzeit je nach Größe der Ente/Gans ca. 2 bis 2,5 Stunden. Die Ente/Gans ist fertig wenn sich die Schenkel weich anfüllen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen, in der Zwischenzeit Bratenrückstand mit Suppe vom Pfannenboden lösen, gut einkochen lassen, bei Bedarf mit etwas Maizena eindicken und fertig gut würzig abschmecken.

Während die Sauce bereitet wird kann man die Gans noch auf einen Rost legen, Tropfasse unterstellen und nochmals im Rohr bei ca. 220 ° bis die Haut knusprig ist.

Der Saft sollte schön dunkel sein. Sauce unbedingt durch ein Sieb gießen.

Die Gans der Länge nach halbieren, die Fülle wenn möglich im Stück heraus nehmen und in Scheiben schneiden, Gans portionieren und mit der Fülle und dem Saft anrichten.

Man kann auch noch Preiselbeeren und Zwiebel im Bratenrückstand anbraten, mit Rotwein und Orangensaft ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Cointreau noch aromatisieren
Tipp: um die Ente/Gans noch knuspriger zu machen auf einem Gitter mit Abtropfblech nochmals für 10 Minuten ins Rohr geben, während die Sauce zubereitet wird.

Die Ente/Gans kann beim Braten noch zusätzlich öfters mit 20 g Honig und 20 ml Balsamicoessig (dieses Gemisch vorher einkochen, eventuell noch Rotwein beimengen) verrührt bepinselt werden, sie erhält eine schöne Kruste und Glanz.

Oder mit Salzwasser- Honig Gemisch bepinseln, mit Obstschnaps, Bier oder Rotwein
Wenn sie ohne Brotfülle zubereitet wird Apfel-, Orangen und Zwiebelspalten in die Höhle füllen.

Die so gegarte Einlage kann auch mit der Gans serviert werden

Dazu als Beilage Rotkraut, glasierte Kastanien, Kohlsprossen
abgeschöpftes Fett nicht wegleeren sondern für die Zubereitung von Rotkraut verwenden.

Eine weitere Bratmethode: bei ca. 140 ° bis 145 ° C, also niedriger Temperatur langsam braten und zuletzt die Hitze erhöhen, um die Haut knusprig zu braten.

Die Garzeit verlängert sich dadurch, wird aber besonders zart.