

Martinsgans

Zutaten

1 Gans ca. 4Kg
Meersalz Pfeffer
1 Bd Thymian
1 Bd Petersilie glatt
4 Äpfel Cox
100 MI Weißwein
1 EL Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 200°vorheizen. Die Gans innen und außen unter fließendem Wasser waschen und dann mit Küchenpapier trocknen. Thymianblätter abstreifen. Die Gans kräftig mit Meersalz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Petersilienblätter abzupfen, Äpfel waschen entkernen und vierteln mit der Petersilie in die Gans füllen, dann die Gans mit Spießchen verschließen. Die Gans nun mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen und etwa einen 1/4 Liter kochendes Wasser neben die Gans gießen. Den Bräter schließen und die Gans nun im Ofen bei 180 - 200°C, ca. 1 Stunde braten. Dann die Gans auf den Rücken drehen, nochmals etwas Wasser nachgießen und die Haut überall mit Spießchen einstechen. So kann das Fett besser austreten. Nun weitere 2 - 2,5 Std. braten, zwischendurch öfter mit dem Bratensaft begießen. Etwa 20 Minuten bevor die Gans fertig ist, den Deckel entfernen, etwas Wasser mit Salz verrühren, die Gans damit bestreichen, dann wird die Gans schön knusprig. Ist die Gans fertig, den Sud aus dem Bräter entnehmen und die klare Fettschicht mit dem Löffel abschöpfen. Nach Geschmack etwas Weißwein zum Sud geben, die Sauce mit Speisestärke binden und zum Schluss die gehackte Petersilie in die Sauce rühren und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.