



Gänsebraten - so geht's Schritt für Schritt

Gänsebraten ist eines der beliebtesten Weihnachtsessen überhaupt. Als Beilage dürfen Rotkohl, Äpfel und Klöße natürlich nicht fehlen. Wir zeigen Schritt für Schritt, wie du den perfekten Gänsebraten füllen, binden und braten kannst.



*Zu Weihnachten ein echter Klassiker:
Knuspriger Gänsebraten, Foto: House of Food
/ Bauer Food Experts KG*

1. Gänsebraten - das klassische Rezept
2. Wie mache ich einen Gänsebraten?
3. Wie lange braucht ein Gänsebraten im Ofen?
4. Wie mache ich die Soße für den Gänsebraten?
5. Daran erkennst du, dass der Gänsebraten fertig ist!
6. Welche Beilagen passen zum Gänsebraten?

Gänsebraten - das klassische Rezept

Zutaten für 6 Personen:

- 1 bratfertige Gans (4–4,5 kg)
- **Salz, Pfeffer**
- 3 säuerliche **Äpfel** (z. B. Elstar oder Boskop)
- 1 Topf **Majoran**
- 2 **Möhren**
- 2 **Zwiebeln**
- 1-2 TL Speisestärke

Außerdem: Holzspießchen, **Küchengarn***

Wie mache ich einen Gänsebraten?

Mit den richtigen Handgriffen und ausgewählten Zutaten gelingt dir der weihnachtliche Gänsebraten ohne Mühe. Wir zeigen dir wichtige Kniffe für die perfekte Weihnachtsgans und erklären, wie einfach die würzige Soße dazu gelingt. So geht's Schritt für Schritt!

Schritt 1 - Innereien entnehmen und Gans waschen

Hals der Gans abschneiden. Die **Fettdrüse** aus dem Sterz **herausschneiden**. Das gelbe **Fett** aus der **Bauchhöhle entfernen**. Gänsebraten **von innen und außen waschen und trocken tupfen**. Anschließend **gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben**.

Schritt 2 - Gans füllen



Die Füllung mit Äpfeln ist ganz klassisch,
Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Äpfel waschen, vierteln und **entkernen**. Majoran waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Mit den Äpfeln mischen und in die **Bauchhöhle** geben.

Schritt 3 - Gans mit Bindfaden und Zahnstochern schließen



Durch das Verschließen der Öffnung bleibt das Fleisch saftig und nimmt die Aromen der Füllung optimal an, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Die **Bauchöffnung** des Gänsebratens mit den Fingern zusammendrücken und mit **Spieß**en zustecken. Spieße von oben nach unten mit Garn umwinden, dabei das Garn nach jedem Spieß **kreuzen und festziehen**. Unten verknoten.

Schritt 4 - Flügel & Keulen zusammenbinden



Damit die Keulen und Flügel im Ofen nicht verbrennen, werden sie zusammengebunden, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Rest Halshaut auf dem Rücken des Gänsebratens feststecken. Beide **Flügel** mit **Küchengarn** so zusammenbinden, dass sie am Gänsebraten **anliegen**. Keulen ebenso zusammenbinden und fest verknoten.

Wie lange braucht ein Gänsebraten im Ofen?



Das Salzwasser sorgt für eine besonders knusprige Haut, Foto: House of Food / Baiuer Food Experts KG

Möhren und Zwiebeln schälen und **grob zerkleinern**. Mit dem Hals und **1/2 l Wasser** auf eine Fettpfanne geben. Gänsebraten auf ein Rost über die Fettpfanne setzen und im **vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 4–4 1/2 Stunden braten**. Dabei ab und zu in die Keulenhaut stechen, damit Fett austritt.

Schritt 5 - Gans mit Salzwasser marinieren

Sollte das Wasser schon komplett verdampft sein, **1/8 l Wasser** auf die Fettpfanne gießen. 3 EL Wasser mit 1 TL Salz verrühren. **Backofen hochschalten (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C)** und den Gänsebraten ca. **15 Minuten vor Bratzeitende zweimal gründlich mit dem Salzwasser bepinseln**. Das sorgt für eine extra krosse und würzige Haut.

Hier gibt's das gesamte Rezept für Gänsebraten zum Abspeichern und Ausdrucken >>



Füllung für Gans



Gans tranchieren

Wie mache ich die Soße für den Gänsebraten?

Den Bratensatz vom Gänsebraten durch ein Sieb gießen. Soßenfond in eine **Fetttrennkanne*** gießen und so lange kalt stellen, bis sich das Fett an der Oberfläche gesammelt hat. **Fettfreien Fond** in einen Topf gießen und aufkochen. **1-2 TL Speisestärke mit 4 EL Wasser** glatt rühren, in die Soße rühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Wahl (zum Beispiel **Gewürznelken, Muskat, Piment**) abschmecken.

Profi-Tipp: Wenn du keine Trennkanne hast, kannst du den Soßenfond auch 10-15 Minuten kaltstellen und das **Fett mit einer Soßenkelle** vorsichtig von der Oberfläche abschöpfen.

Daran erkennst du, dass der Gänsebraten fertig ist!



So stellst du fest, ob die Gans schon gar ist!, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Wenn du dir nicht sicher bist, ob die Gans nach der im [Rezept](#) angegebenen Zeit gar ist, solltest du mit einer **Gabel** oder einem **Holzspieß** in die **Keule** stechen: Noch sehr festes Fleisch und **leicht** rötlicher Fleischsaft sind ein Indiz dafür, dass der Gänsebraten noch nicht gar ist. **Weiches Fleisch** und **klarer Fleischsaft** sind bei der Garprobe hingegen ein Zeichen, dass die Gans genussfertig ist.

Am einfachsten findest du den perfekten Gargrad allerdings heraus, wenn du ein **Fleischthermometer** verwendest. Dabei solltest du das Thermometer zwischen Brust und Keule platzieren. **Durchgegart** ist das Geflügel ab einer Kerntemperatur von 80-85 °C. Feinschmecker hingegen tendieren zu **rosa gegartem Fleisch**, hierfür liegt die Kerntemperatur bei 75-80 °C.

Welche Beilagen passen zum Gänsebraten?

Die typischen **Beilagen** zum Gänsebraten sind **Rotkohl**, **Bratäpfel** und **Kartoffelklöße**. Aber auch **Salzkartoffeln**, **Kroketten**, **Rosenkohl** oder **Möhrengemüse** passen zum feinen Geflügelbraten.

Copyright 2020 LECKER.de. All rights reserved