

Festliche Weihnachtsgans

Zutaten für 8 Portionen:

10 Liter Wasser
500 g Salz
150 g Zucker
1 Stange Zimt
2 EL
Pfeffer, gemahlener schwarzer und weißer
1 EL Koriander
5 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Beifuß
½ Liter Wein, rot, trocken

1 Gans, (ca. 4 - 5 kg)
3 Äpfel, saure
1 Orange
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Beifuß
½ Liter Apfelsaft, naturtrüber ungesüßter
100 g Honig
100 g Aprikosenkonfitüre oder -gelee
3 Zwiebeln

Wasser, Salz, Zucker, Zimtstange, Pfeffer, Kräutern und Rotwein zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Die Gans 12 Stunden in der Lake ziehen lassen. Sie sollte ganz mit der Lake bedeckt sein. Nach Ablauf der Zeit die Gans aus der Lake herausnehmen und gut abtrocknen. Die Gans mit den geviertelten Äpfeln, Zwiebeln, Orange und den Kräutern füllen und die Öffnung mit Rouladennadeln zusammenstecken. Die Gans mit der Brust nach oben in den Bräter legen und mit 1 Liter der Lake und 1/2 Liter Apfelsaft angießen und bei 180° C im Backofen 4-5 Stunden braten. Zwischendurch alle 30 Minuten mit dem eigenen Saft übergießen und die Gans wenden. Dabei können Sie auch schon das ausgebratene Fett abschöpfen. Falls nötig, die Flüssigkeit auffüllen. Honig und Aprikosenkonfitüre vermischen und die Gans zum Schluss damit bestreichen. Für weitere 10 - 15 Minuten bei 200° C fertig braten. Die Gans aus dem Backofen herausnehmen und kurz ruhen lassen und erst dann zerteilen. Arbeitszeit: ca. 35 Min. Ruhezeit: ca. 12 Std

Sigune Williams: "Unsere Tiere nehmen durch die extensive Mast langsam zu. Dadurch erreicht ihr Fleisch eine besondere Qualität. Die Tiere sind weniger fett. Sie bekommen ein relativ dunkles, zartes Fleisch. Darin wird weniger Wasser eingelagert als bei Schnellmastgänsen. Beim Braten sollten Sie beachten, dass die Gänse mind. ½ Stunde länger garen müssen als schneller gemästete Tiere."