



REIF FÜR DIE  
INSELN?

## BRIGITTE-Rezept

(0 Bewertungen)

Dieses Rezept:

Gefällt mir 18

Kommentieren

(1)

Twittern

Teilen



© Thomas Neckermann

## Gefüllte Gans

einfach, enthält Alkohol

[Zu Kochbuch hinzufügen](#)

Drucken

Versenden

Anzeige



### Meine Rezepte

Mein Kochbuch

Mein Einkaufszettel

Eigenes Rezept schreiben

## BRIGITTE Premium - Rezepte zum Download



Rezepte aus der BRIGITTE-Küche als  
PDF herunterladen - kostenlos für  
Abonnentinnen! [mehr](#)

### Zutaten

für 8 Portionen
[Neu berechnen](#)

1 Gans (küchenfertig; 4,5 kg)  
Salz  
Pfeffer (frisch gemahlen)

#### Für die Apfel-Brot-Füllung:

100 Gramm Speck (geräuchert und durchwachsen)  
1 Zwiebel  
4 Brötchen (vom Vortag)  
30 Gramm Butter (oder Margarine)  
250 Milliliter Milch  
3 Äpfel  
100 Gramm Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Cranberries oder entsteinte Backpflaumen)  
3 Stängel Majoran  
Beifuß (getrocknet)  
1 ¼ Liter Weißwein (oder Brühe mit 1 TL Zitronensaft)  
1 EL Quittengelee  
2 EL Soßenbinder (dunkel)

[Auf den Einkaufszettel](#)

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Den Beutel mit den Innereien aus der Gans nehmen. Gans unter fließendem kaltem Wasser von innen und außen abspülen und trocken tupfen. Gans von innen mit Salz und Pfeffer einreiben.

#### Für die Apfel-Brot-Füllung:

Speck würfeln und bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam ausbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und kurz mitbraten. Die Geflügelleber (aus dem Beutel) abspülen, würfeln und etwa 2 Minuten mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen.

Die Brötchen würfeln und im heißen Fett anrösten. Heiße Milch dazugießen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Äpfel abspülen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Trockenfrüchte fein würfeln und zusammen mit dem Brot und den Äpfeln unter die Speck-Leber-Mischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, abgezupften Majoranblättchen und Beifuß kräftig würzen.

Die Füllung in die Gans geben, die Bauchöffnung mit kleinen Holzspießchen zustecken. Die zugesteckte Öffnung mit Küchengarn wie einen Schuh zubinden. Beine und Flügel mit Küchengarn an den Gänsekörper binden, damit sie nicht absteigen und zu dunkel werden oder verbrennen.

Die gefüllte Gans mit dem Rücken nach unten auf den

### Google-Anzeige

#### Profound Beauty® Haircare

Formulas For Your Unique Hair Type. Free Shipping On Orders Over \$49.  
[www.profoundbeauty.com](http://www.profoundbeauty.com)

#### Kettle Brand Potato Chips

They can copy our style. But, they can't copy our substance.  
[www.KettleBrand.com](http://www.KettleBrand.com)

### BRIGITTE-Rezeptsuche

Suchen

### BRIGITTE.de-Community

### Kreditkarte o



Absolut gebührt  
weitere tolle V  
[Zugreifen lohnt](#)

### Attraktive Sir



Bilder aller Sing  
Kostenlos teste  
[www.Bilder.PAF](http://www.Bilder.PAF)

### KFZ-Versiche €/Monat



Vergleichen Sie  
und sparen Sie  
Jahr!  
[Jetzt KFZ-Versic](#)

Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne setzen. Fettpfanne und Rost auf die untere Schiene des Ofens schieben und die Gans etwa 3 Stunden braten.

Eventuell die Gans nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einer Pinzette die letzten Federkiele herausziehen, sie haben sich durch das Braten gelockert. Gans wieder in den Ofen schieben und weiterbraten. Zwischendurch die Haut unterhalb der Flügel und um die Keulen herum einstechen, damit das Fett ausbraten kann.

Wenn sich der Bratensatz in der Fettpfanne bräunt, etwas Wein dazugießen, damit der Bratensatz auf dem Blech nicht festbrennt. Eventuell die Gans einmal wenden. So geht's einfach: Gans mit der Fettpfanne aus dem Ofen holen, dicke Backofenhandschuhe anziehen und die Gans mithilfe von Alufolie wenden. Die Gans wieder in den Ofen schieben und weiterbraten. Verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Wein auffüllen und die Gans mit der Bratenflüssigkeit begießen. Falls sehr viel Fett herausbrät, das Fett aus der Fettpfanne schöpfen, so dass Platz für Wein oder Brühe ist, sonst verbrennt das Fett und beginnt zu räuchern.

Nach der halben Bratzeit die abgespülten Innereien mit in die Fettpfanne geben. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit Salzwasser bestreichen. Den Backofen auf die höchste Stufe schalten und die Gans weiterbraten, damit die Haut schön braun und kross wird.

Die fertige Gans im ausgeschalteten Ofen warm stellen. 1/4 l Wasser in die Fettpfanne gießen, den Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb gießen. Das Fett abschöpfen.

Den Bratensatz aufkochen, das Quittengelee einrühren. Die Soße eventuell mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße zur Gans servieren.

**Zutaten:** Fleisch  
**Anlass:** Für Gäste

**Kategorie:** Hauptgericht  
**Pro Portion:** 905 kcal, 137g Fett, 32g Kohlenhydrate, 43g Eiweiß

### Tipp!

Dazu: Kartoffelklöße und Rotkohl.

Das Gänsefett eignet sich gut zum Braten von Bratkartoffeln und für Wintereintöpfe. Oder als Mischung mit Schweineschmalz als Brotaufstrich.

**Kennen Sie schon den BRIGITTE-Rezeptnewsletter?**

[zurück zur Rezepte-Startseite](#)

Suchbegriff

[Suchen](#)

### Letzte Kommentare

**eggi**

am 22.12.10 um 18:53

Im Prinzip wiederholt sich jahraus jahrein das selbe Drama mit den verkohlten Enten, Gaensen, Putern und bei noch grösseren Braten und die gibt es, wird es leider nur noch voellig unertraeglicher. Nehmen Sie sich doch einfach mal ein paar Stunden Zeit, schieben

### Foren Kochen

Haushalt: Tipps und Tricks

Rezepte für Kinder

Kochen für Feinschmecker

Rezeptideen

[zur Forenübersicht](#)

[Anmelden](#)

### Special



### Voller Energie in den Tag

Alles für ein vitales und leckeres Frühstück!

[mehr](#)

### Weihnachts-Bloggerei



**Täglich auf BRIGITTE.de: Die besten Blogger-Geschenktips!**

### Markenrezepte



### Lachs aus Norwegen

Denn er gelingt schnell und leicht, ist gesund und schmeckt einfach allen.

[mehr](#)

### Markenrezepte



### Meeresspezialitäten

Besonders knackig zart und perfekt für den schnellen Genuss!

[mehr](#)

### Rezept-Newsletter



Jeden Tag ein Rezept per E-Mail - mit dem kostenlosen Rezept-Newsletter von BRIGITTE.de. Jetzt abonnieren!

E-Mail-Adresse

[Anmelden](#)

**Weihnachten: Rezepte für ein frohes Fest**

sie Ihre Gans bei maximal 80°C in den Ofen, (sofern Ihr Backofenthermostat korrekt anzeigt), und warten sie ab was geschieht, kein verbranntes Fett in der Fettpfanne, herrlich geeignet fuers Gaenseschmalz, weil sie ihre Gans weder von innen noch von aussen versalzen haben, noch die bitteren Roestprodukte aus ihrer Pfeffermuehle degustieren muessen, noch die dreifach Bindungen der essentiellen Fettsaeuren der Gans zu Stearin haben verkommen lassen. Bei 80°C wird kein Braten gar? Proteine koagulieren bei 60°C und hochwertige Fette sind bei Umgebungstemperatur fluessig. Was gibt es bei ihnen zu Weihnachten? Gans wie furchtbar, wer will das denn essen? gut das ich nicht dabei sein muss! Na dann nen gueten bei 240°C und gute Na

### Kommentar schreiben

Ihre E-Mail Adresse\*

Wird nicht angezeigt.

Ihr Name\*

Unter diesem Namen erscheint Ihr Kommentar

Sicherheitscode\*

Bitte schreiben Sie den Sicherheitscode ab \* [Andere Zeichenfolge](#)


Kommentar

noch **1000** Zeichen übrig!

☐ Ja, ich möchte per E-Mail benachrichtigt werden, wenn ein neuer Kommentar zu diesem Artikel veröffentlicht wird. [Was heißt das?](#)

Mit \* gekennzeichnete Felder sind Pflichtfelder, alle anderen sind optional.



## BRIGITTE im ABO

Vorteile  
entdecken »



Die besten Rezepte für Weihnachten: Klassiker von Gans bis Karpfen und neue raffinierte Ideen. [mehr](#)

### BRIGITTE Premium - Rezepte zum Download



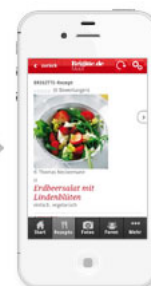
Die besten Plätzchen-Rezepte aus der BRIGITTE-Küche als PDF herunterladen - kostenlos für Abonnentinnen! [mehr](#)

### Jetzt bestellen!



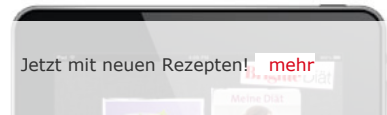
Klasse Musik für alle Lebenslagen - die neue BRIGITTE-Klassik-Edition

Diesen Code scannen...



... und BRIGITTE-Rezepte auf Ihrem Smartphone durchstöbern!

Die BRIGITTE Diät-App -  
einfach downloaden



### Top 3: Kuchen

Käsekuchen

Apfelkuchen

Schokoladenkuchen

### BRIGITTE.de: Nichts verpassen



**Brigitte.de**

[Datenschutz](#) [AGB](#) [Werbung](#) [Presse](#) [Sitemap](#) [Kontakt](#) [Impressum](#)

© BRIGITTE.de 2012

BRIGITTE.de haftet nicht für die Inhalte externer Websites

Nutzungsbasierte Online Werbung