

Rezept von Jaques Neher, Löwen Tübach
Zutaten

- frische Alpgans (ca. 4 Kg)
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Zwiebeln
- ca. 4 dl saurer Most
- Salz, Pfeffer, Majoran, Ingwerpulver, ev. Beifuss

Vorbereitung:

Die Gans sorgfältig waschen und trocknen. Innen kräftig würzen (Salz, Pfeffer, Ingwerpulver, Majoran), aussen nur leicht, da die Gans aussen mit dem Übergiessen nachgewürzt wird. Zwei Zwiebeln und zwei Äpfel vierteln und mischen. Die Gans damit füllen und an der offenen Seite zunähen.

Zubereitung:

Vor dem Braten etwa 3 Tassen Wasser in die Fettfangschale geben.

Die gefüllte Gans auf einen Bratrost legen und alles in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben.

Bei ca. 170 °C bis zu 3 Stunden langsam braten lassen und gelegentlich mit dem Bratensaft aus der Fettfangschale begiessen.

Ab und zu auch mit saurem Most begiessen. Nach der halben Bratzeit einige Male unterhalb der Keule in die Haut stechen, damit das Fett ausbraten kann. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei 250 °C knusprig braten.

Die Fäden entfernen und die Gans tranchieren. Die Füllung kann als Beilage serviert werden.

Bemerkung:

Knödel oder Spätzli und Rotkraut eignen sich ideal als Beilage.

Wirtschaft zum Löwen Tübach

www.wirtschaft-loewen.ch

www.gefluegelgourmet.ch