



Weihnachtsgans

mit Thüringer Majoran

Original Aschersleber Ware



Zutaten für 6 Personen:

1 schöne, fette Gans (ca. 4 kg), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 4 Prisen Beifuß, 2 Prisen getrockneter THÜRINGER MAJORAN, 4 säuerliche Äpfel, 3 Lauchstangen, 1 Bund glatte Petersilie, 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Möhre, ¼ Sellerieknolle, ca. ½ l Wasser.

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die vorbereitete Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer sowie jede Hälfte mit Beifuß und THÜRINGER MAJORAN einreiben. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Zwei Lauchstangen putzen, in Ringe schneiden. Apfel und Lauch in einer Schüssel mischen, dabei salzen, pfeffern und mit den restlichen Kräutern sowie der Petersilie würzen. Diese Mischung in die Bauchhöhle der Gans stopfen, die Öffnungen zunähen und mit Zahnstocher zustecken. Flügel unter dem Rücken verschränken und mit Küchengarn festschnüren. Mit der Gabel überall da einstechen wo man eine Fettschicht vermutet. Die dritte Lauchstange, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Möhre, Sellerie und Petersilienstängel waschen, kleinschneiden, vermischen. Auf die tiefe Fettpfanne des Backofens streuen. Den Vogel mit der Brust nach oben daraufsetzen und die Gans mit dem kochendheißen Wasser überbrühen. Für vier Stunden in den 160 Grad heißen Ofen schieben. Ab und zu nachsehen, ob genug Wasser

in der Pfanne ist, damit das Gemüse nicht anbrennt. Nach Ablauf der vier Stunden die Gans auf den Rost setzen, diesen auf ein Blech stellen. Die Gans mit stark gesalzenem Wasser einpinseln und wieder in den ausgeschalteten Ofen schieben, bis die Sauce fertig ist und serviert werden kann.

Für die Sauce den Bratensaft durch ein Sieb in den Topf mit Ausgusschnauze schütten, das Wurzelgemüse im Sieb gut ausdrücken. Den Saft eine Minute stehen lassen, damit sich das Fett an der Oberfläche sammelt und man es vorsichtig in eine Schüssel abgießen kann. Den klaren Saft auf starkem Feuer sprudelnd einkochen. Dabei verbindet sich das restliche Fett mit dem Bratensaft und ergibt eine gebundene, leichte Sauce. Zu der Gans werden Rotkraut und Kartoffelklöße serviert.

Die MAWEA wünscht Ihnen ein gutes Gelingen und guten Appetit, sowie eine gesegnete und frohe Weihnacht.

