Gans

fuer 4 Personen

Zutaten

	Wasser
150 ml	Speisestaerke
2-3	Boskop
4	Zwiebeln, weiss
4-5 kg	Gans

Gans waschen, innen salzen und pfeffern; Zwiebeln und Boskop schÃ¤len und achteln. Die Gans damit fÃ¼llen und mittels Zahnstochern verschlieÃŸen. Aussen nicht salzen! Falls BÃ¼rzel vorhanden, diesen abschneiden, da sonst zu bitter. Gans in eine Saftpfanne legen und in den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Mit einem Liter heissen Wasser angieÃŸen; Backofen Heissluft 175 Grad. Nach einer Stunde Gans mehrmals mit einer Fleischgabel einstechen, danach drehen und nochmals einstechen. Nach weiteren 30 Minuten Vorgang wiederholen, dabei Fett abschÃ¶pfen. 15 Minuten spÃ¤ter Gans drehen, einstechen und mit Fett beschÃ¶pfen. Nach 10 Minuten nochmals Fett abschÃ¶pfen und etwa 200 ml Wasser nachgieÃŸen. Nach weiteren 15 Minuten Gans einstechen, drehen und wieder beschÃ¶pfen. Nach 15 Minuten Vorgang wiederholen und Wasser nachgieÃŸen. Alle 15 Minuten Gans wenden und beschÃ¶pfen. Die Bratdauer betrÃ¤gt insgesamt 180 Minuten. Gans auf einem separaten Backblech tranchieren, Sauce in der Saftpfanne mit 150 ml SpeisestÃ¤rke binden. Tranchierte Gans wieder in die Saftpfanne zurÃ¼cklegen und erwÃ¤rmen.