



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 schälen und achteln. Die Gans damit füllen und mittels Zahnstochern verschließen. Aussen nicht salzen! Falls Bärlatzel vorhanden, diesen abschneiden, da sonst zu bitter. Gans in eine Saftpfanne legen und in den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Mit einem Liter heissen Wasser angießen; 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 abschöpfen. 15 Minuten später Gans drehen, einstechen und mit Fett beschöpfen. Nach 10 Minuten nochmals Fett abschöpfen und etwa 200 ml Wasser nachgießen. Nach weiteren 15 Minuten Gans einstechen, drehen und wieder beschöpfen. Nach 15 Minuten Vorgang wiederholen und Wasser nachgießen. Alle 15 Minuten Gans wenden und beschöpfen. Die Bratdauer beträgt insgesamt 180 Minuten. Gans auf einem separaten Backblech tranchieren, Sauce in der Saftpfanne mit 150 ml Speisestärke binden. Tranchierte Gans wieder in die Saftpfanne zurücklegen und erwärmen.