

„Gänsebraten“ Rezept von Karl-Walter Hamel

Zutaten:

- 1 Gans
- Salz
- Pfeffer
- 1,2 l Wasser
- Evtl. Äpfel



Zubereitung in nur 2,5 Stunden:

Gans von innen und außen salzen. Je nach Geschmack, kann die Gans mit Äpfeln gefüllt werden.

In einen Bräter 1,2 Liter Wasser geben, die Gans mit der Brust nach unten für 1 Stunde bei 210°C garen. Nach einer Stunde, die Gans wenden und weitere 1,5 Stunden garen.

Alternative Zubereitung in 11 Stunden:

Die Gans minimal pfeffern. Von innen etwas salzen und von außen komplett mit Salz einreiben. Den Ofen auf 210°C vorheizen. Die Gans mit der Brust nach oben auf etwas Fett legen und in den Ofen stellen. Die Gans nun für 10 Stunden bei 80°C im Backofen garen lassen. Für die letzten 20 Minuten den Ofen wieder auf 210°C hoch stellen, um eine leckere Kruste zu bekommen.

Nach 20 Minuten den Backofen auf 80°C senken. Zum herunterkühlen der Temperatur die Ofentür öffnen.

Nun ist die Gans fertig!