

Rezept-Tipp

Martinigansl





Rezept-Tipp Martinigansl

Einen Tag vor der Zubereitung:

Gans waschen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und kaltstellen.





Rezept-Tipp Martinigansl

Backrohr auf 170°C - 180°C vorheizen. Die Gans mit säuerlichen Äpfeln füllen. Bratpfanne fingerbreit mit klarer Hühnersuppe befüllen, und die Gans mit der Brust nach unten ins Backrohr geben und braten.





Rezept-Tipp Martinigansl

Die Gans nach ca. 50 Minuten wenden und fertig braten. Während dem Braten die Gans immer wieder mit Bratensaft übergießen.





Rezept-Tipp Martinigansl

Zubereitung der Sauce: Äpfel schälen, blättrig schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Gans aus dem Backrohr nehmen, Fett abschöpfen und den Bratensaft mit den Äpfeln mixen. Zum Schluss die Sauce abschmecken.





Rezept-Tipp Martinigansl

Garzeit der Gans: 2,5 - 3 Stunden (bei 4 kg Gewicht)

Beilagen - Empfehlung:

Rotkraut und Servietten- oder Erdäpfelknödel.



Wir wünschen gutes Gelingen!

Mahlzeit!



Familie Draxler & Team

