

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:20:24 CET

## Beschreibung

### Zutaten

1 bratfertige Gans (ca. 4 kg), Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 EL gerebelter Beifuß, 2 EL Öl, 1 / 2 EL Mehl, 0,5 Liter dunkles Bier, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke

### Zubereitung

Die Gans unter kaltem Wasser innen und außen abspülen. Mit Küchenpapier abtrocknen. Den Magen und die Gurgel ebenfalls säubern. Die Flügel bis auf den letzten Knochen abtrennen, überflüssige Fett- und Hautteile abtrennen. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Gans an den Seiten und am Schenkel etwas einstecken, damit das Fett besser austreten kann. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Beifuß nur innen verteilen, da er auf der Oberfläche verbrennen würde.

Ein Liter Wasser zum Kochen bringen und in die Fettpfanne gießen. Die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen und mit etwas Wasser besprengen. Ca. 70 Minuten braten und immer wieder begießen. Inzwischen aus den Knochen und Parüren eine Sauce kochen. Dazu die Flügelknochen und die Gurgel etwas hacken. In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und die Teile darin scharf anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, dunkel rösten und mit 0,25 Liter Bier ablöschen. 0,75 Liter Wasser dazugießen und köcheln lassen, bis die Gans fertig ist. Eventuell Wasser nachgießen. Die Zwiebel abziehen, das Lorbeerblatt mit der Nelke auf die Zwiebel stecken und zur Sauce geben. Ist die Bratzeit vorbei, die Gans wenden und weitere 80 Minuten bei 175°C unter ständigem Begießen fertig braten. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit dem restlichen Bier begießen. Wenn die Bratzeit beendet ist, die Gans aus der Bratpfanne nehmen und auf dem Rost im abgeschalteten Backofen ruhen lassen. Den Bratensatz losschaben und mit Bratflüssigkeit in eine hohe Kasserole passieren, etwas stehen lassen. Das gesamte Fett sehr gründlich abschöpfen. Den Fond aus den Parüren durch ein Sieb hinzugießen. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen und getrennt zur Gans servieren.

Rotkohl und Klöße sind die klassischen Beilagen zur Gans.

## Anmerkungen

|                          |              |                       |              |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| <b>Zubereitungsdauer</b> | 5 Min        | <b>Schwierigkeit</b>  | ganz einfach |
| <b>Portionen</b>         | eine Portion | <b>Sonstige Menge</b> |              |
| <b>Land/Region</b>       |              | <b>Kosten</b>         |              |
| <b>Vegetarisch</b>       | 0            | <b>Laktose frei</b>   | 0            |
| <b>Diabetisch</b>        | 0            | <b>Gluten frei</b>    | 0            |
| <b>Kilo-Kalorien</b>     |              | <b>Kilojoule</b>      |              |
| <b>Fettgehalt</b>        |              | <b>Broteinheiten</b>  |              |
| <b>Eiweiß</b>            |              | <b>Kohlehydrate</b>   |              |