



## Gänsebraten (Martinsgans)

### Zutaten: (für 6-8 Personen)

- 1 küchenfertige Gans ca. 5 kg

### Füllung:

- 250 g Trockenpflaumen (vorher einweichen)
- 500 g Äpfel
- 2 EL Zucker
- 4-5 EL trockenes geriebenes Vollkornbrot
- 2 cl Weinbrand oder Cognac
- Zimt

### Soße:

- 4 EL Sahne
- 2-3 EL Apfelmus
- 1-2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Die Gans sorgfältig abwaschen und von innen salzen. Die eingeweichten Trockenpflaumen entsteinen und mit den geschälten, entkernten und zerkleinerten Äpfeln vermischen. Mit Zucker, geriebenem Vollkornbrot, Zimt und Weinbrand (oder Cognac) abschmecken. Die Gans damit füllen und an der offenen Stelle zunähen. Vor dem Braten in die Auffangschale ca. 3 Tassen Wasser und einen geteilten Apfel geben. Die gefüllte Gans auf einen Bratrost legen und alles in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Bei 200°C bis zu 3 Stunden langsam braten und gelegentlich mit dem Bratensaft begießen. Nach der halben Bratzeit einige Male unterhalb der Keule in die Haut stechen, damit das Fett ausbraten kann. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei 250°C knusprig braten. Die in der Fettpfanne befindliche Tunke mit Wasser verlängern, mit Sahne und Mehl binden und mit Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Min. aufkochen lassen. Die Fäden entfernen und die Gans tranchieren. Dazu Kartoffel- oder Semmelknödel und Rotkohl servieren.

