



Eskildsen

Rezept für gefüllte Weihnachtsgans

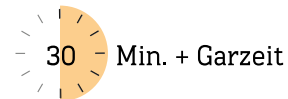
So machen wir's in Sachsen



Zutaten:

Wermisdorfer Gans
Äpfel
Beifußzweig
Salz
Wasser

Zubereitungszeit:



Garzeit bei 150° bis 180°C Umluft:
3,5 kg bis 4,8 kg ca. 3 Stunden
ab 5 kg ca. 3,5 Stunden

Schritt 1

Die Gans innen und außen mit Salz einreiben, mit den Äpfeln (ohne Kerngehäuse) und dem Beifußzweig füllen, verschließen, mit heißem Wasser zum Braten ansetzen. Die Gans unter häufigem Begießen und Wenden schön knuspig braten.

Schritt 2

Wenn die Gans fett ist, die Haut an mehreren Stellen einstechen, damit das Fett ausbraten kann. Beim Braten verdunstetes Wasser immer wieder auffüllen und etwas Fett abschöpfen.

Schritt 3

Das Fett muss eine helle Farbe behalten. Nachdem die Gans fertig ist, Soße nochmals entfetten, mit einem Holzlöffel den Bodensatz lösen, kurz aufkochen lassen, durch ein Sieb geben und abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Stärke binden. Als Beilage Rotkohl und Grüne Klöße reichen.

Mit folgenden Füllungen lassen sich die inneren Werte der Gans variieren:

Apfel-Backpflaumen-Füllung

Die Backpflaumen über Nacht einweichen. Mit den geviertelten Äpfeln, dem Zucker und den Semmelbröseln vermengen. Die Füllung mit etwas Anis geschmacklich abrunden.

Hackfleisch-Füllung

Das Hackfleisch mit den eigeweichten Brötchen, den Eiern und der in Würfel geschnittenen Zwiebel vermengen und würzen. Würfel aus Gänseherz und -leber sowie einige Stängel Petersilie und Beifuß hinzugeben und die Gans mit der Hackfleisch-Masse füllen.

Apfel-Porree-Füllung

Die Äpfel in Scheiben schneiden. Die Rosinen, den in Ringe geschnittenen Porree und einen Zweig Beifuß dazugeben.