



Eskildsen

Gans nach sächsischer Art

Zutaten für 4 Portionen

1	Wermsdorfer Gans
1	Bund Beifuß
5	Äpfel
5	Apfelsinen (alternativ: Mandarinen)
3 EL	Honig
2 EL	Senf
	Salz und Pfeffer

Vorbereitungszeit:  **30 Minuten**

Zubereitungszeit: **3,5 Stunden**

Unser Tipp: Zu empfehlen sind als Beilage Klöße, Rotkohl und grüne Butterbohnen.

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst Honig und Senf in einer Schüssel verrühren und kurz ziehen lassen. Die Gans gründlich von innen und außen waschen und die Fettdrüse herausschneiden. Hals, Magen, Herz und Leber waschen und abtropfen lassen. Die Gans kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Salzen und Pfeffern erfolgt das Einreiben mit dem Honig-Senf-Gemisch.

Schritt 2

Für die Füllung der Gans schneiden Sie die Äpfel und Apfelsinen (oder Mandarinen) in Stückchen. Nun werden ca. 5-7 Stängel Beifuß mit in die Gans gegeben und diese an den Enden fest verschlossen. Stechen Sie im Anschluss mit einer Gabel die Brust und Schenkel ein damit das Fett ablaufen kann.

Schritt 3

Die Gans wird nun in einer Pfanne auf dem Herd von beiden Seiten angebraten bis sie leicht angebräunt ist. Anschließend wird sie im vorgeheizten Backofen ca. 2,5 - 3 Stunden (je nach Größe und Gewicht) bei 200 Grad gebraten. Mit der Brustseite nach oben beginnen, nach ca. 40 Minuten wenden und nach ca. 40 Minuten wieder auf die Brustseite drehen.

Beim Braten läuft Fett in die Pfanne. Damit können Sie die Gans ab und an begießen. Überschüssiges Fett können Sie auch im Bräter beiseite legen. Nach dem Braten tranchieren und servieren Sie die Weihnachtsgans.

Die Innereien wie Hals und Leber können Sie in der Pfanne mitbraten, jedoch müssen Sie am Schluss wieder herausgenommen werden.