

Gans mit Apfelfüllung

[Hauptspeise](#)[Geflügelgerichte](#)[Österreichisch](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Gans innen und außen waschen. Danach trocken tupfen. Mischung aus Salz und Paprika innen und außen auf die Gans reiben. Äpfel schälen und achteln. Semmel in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Die Apfelstücke, Rosinen und Mandeln (gehackt) mit der Semmel vermischen. Gans mit der Masse füllen und alle Öffnungen mit Holzspießen verschließen. Den gefüllten Vogel mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und mit heißen Wasser übergießen. Anschließend für ca. 3 Stunden in den auf 180 °C bei Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben.

Immer wieder mit Orangensaft bepinseln.

Für den Bratensaft das Fett abschöpfen und den Bräter mit Wasser befüllen, den festgesetzten Bratensatz vom Boden lösen und durch ein Sieb in einen Topf gießen.

Den Sud mit abgeriebener Orangenschale, Salz und Pfeffer einkochen lassen.



ZUTATEN

ca. 3,5 kg Gans

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

Für die Füllung

2 Stk. säuerliche Äpfel

1 Semmel

30 g Rosinen

20 g Mandeln

1/4 l Wasser

1/16 l Orangensaft

Für den Saft

1/4 l Wasser

1 EL Orangenschale

Salz

Weißer Pfeffer

2 Orangen