



Die traditionelle Weihnachtsgans - einmal anders zubereitet

Gefüllte Gans (Niedrigtemperatur) (4 Port.)

- 1 Gans, ca. 5 kg
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebeln, groß
- 1 Apfel, säuerlich
- 6 Scheiben Toastbrot
- 250 g Maronen, (fertig vakuum)
- Leber, Magen, Herz der Gans
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Die Zubereitung

Die meist verpackten Innereien der Gans entfernen. Gans auswaschen, salzen. Die Innereien säubern (meistens muss der Magen noch geputzt werden), fein hacken oder im Mixer anpürieren.

Staudenselleriestangen waschen, in feine Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stückchen schneiden. Die Toastbrotsscheiben würfeln. Die Esskastanien aus der Vakuumverpackung nehmen und grob würfeln. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit reichlich Thymian (3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen. Gänseöffnung schließen. Geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladennadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korsett oder Wanderstiefeln und eine Schleife macht. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen, ohne große Fummelei. Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80°C weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig. Wir stellen die Gans ca. 1 Stunde vor dem Schlafen gehen in die Röhre, schalten nach 1 Stunde auf Niedrigtemperatur. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man braucht sie nur noch ca. 1/2 Stunde vor dem Essen im Backofen bei ca. 180°C aufwärmen,.

Die Fülle aus der Gans holen und als Beilage servieren, sehr köstlich!

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal