

Gänsebraten mit Niedrigtemperatur

Zutaten:

- 1 Gans, ca. 5kg
- 3 Stauden Staudensellerie
- 1 Zwiebel groß
- 1 Apfel, säuerlich
- 6 Scheiben Toastbrot
- 250g Maronen,
Leber, Magen, Herz der Gans
- Thymian
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: ca. 8 Std.

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 und 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 gut mischen. Mit reichlich Thymian (ca. 3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen.

Gänseöffnung schließen, das geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladen-Nadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korsett 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 und im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80° weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig.

Die Fülle aus der Gans holen und als Beilage servieren.

Wir wünschen guten Appetit!!!!