

WEIHNACHTSGANS



Garzeit ca. 3 Stunden,
Zutaten für 4
Personen

LAKE

3 L Wasser
150 g Meersalz
80 g Zucker
1 Stange Zimt
1 EL zerdrückte Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian
30 ml Rotweinessig

Am Vortag für die Lake das Wasser mit den Zutaten aufkochen und auskühlen lassen. Die Gans für ca. 2 Stunden (oder über Nacht) in einem großen Behälter in die Lake legen. Sie muss komplett bedeckt sein.

ZUTATEN FÜR GANS

1 Gans (ca. 4 kg)
2 Cox-Orange-Äpfel (geviertelt)
3 Zwiebeln (geviertelt)
1 Orange, unbehandelt (geviertelt)
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Rost auf die unterste Schiene einschieben. Die Gans aus der Lake nehmen, mit den Zutaten füllen und in die Klassische Ofenhexe geben. Mit 250 ml Lake übergießen. Mit der zweiten großen Ofenhexe abdecken und für 1 Stunde in den vorgeheizten Ofen geben. Die nächsten 1,5 Stunden alle 30 Minuten mit Sud übergießen und wieder abdecken.

Die letzten 30 Minuten die Gans in die obere Ofenhexe geben und offen schön knusprig-braun werden lassen.

In der Zwischenzeit das ausgetretene Fett in ein hohes Glas füllen und abkühlen lassen, bis sich das Fett oben absetzt. Fett abtragen und aus dem Sud mit etwas Soßenbinder eine Soße zaubern.