MARTINI-GANSL

(für 4-5 Personen)



Zutaten

- 1 Gansl (ca. 3.6 kg schwere Weidegans)

Zubereitung

1. Gansl waschen und trocken tupfen.
2. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Beifuss innen und außen einreiben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach Belieben die Keulen mit Küchengarn binden.
3. Das Backrohr auf 220 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze) und das Gansl mit der Brustseite nach unten in einem großen Bräter mit Gitterrost für ca. 1 Stunde braten. In den Bräter zuvor ca. ½ l kochendes Wasser geben.
4. Das Gansl umdrehen und mit der Brustseite nach oben ca. 2 Stunden bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) weiterbraten.
5. Für die letzten ca. 30 Minuten das Gansl ein- bis zweimal mit Honig und Bier oder Congnac bestreichen damit die Haut knusprig wird.
6. Das Gansl jetzt für ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Rohr ruhen lassen.
7. Den ausgetretenen Saft entfetten und mit Orangenspalten aufkochen, evtl. einen guten Schluck Rotwein hinzugießen.
8. Jetzt das Gans tranchieren: erst die Flügel, dann die Keulen und zum Schluss die Bruststücke.

Foto: Missio