

Wilkos Gänsebraten

„ganz einfach“

Zutaten:

- 1 Gans
- 4 Äpfel
- 150g Rosinen
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- Wasser

Einen Tag vorher auftauen. Abends von innen und außen gut salzen.

Am nächsten Morgen ab und ausspülen.

Die Füllung, je nach belieben: Äpfel, Maronen, Blattspinat mit Champignons ect.

Klassisch mit Äpfeln gefüllt:

4 Äpfel vierteln, ohne Kerngehäuse aber mit Schale, etwas Majoran und evt. Rosinen füllen.

Im Bratentopf auf den Rücken legen.

Mit Zwiebeln, Karotten, dem Gekröse und einem $\frac{1}{4}$ Liter Wasser bei 160°C Ober- und Unterhitze ca. 45 Min. in den Ofen.

!! Sie wird nicht gedreht !!

Wenn die Gans braun wird, etwas Wasser und den Deckel drauf.

Nach 2 Stunden prüfen ob sie gar ist. Dazu das Knie der Gans (ist auch nicht heiß) mit Daumen und Zeigefinger schnappen.

Wenn das Fleisch sich wegdrückt, ist sie fertig.

Dann den Deckel runter und 15 Minuten gut Oberhitze geben, damit die Haut schön kross wird.

Die Füllung zur Sauce verarbeiten.

Gut schmecken lassen!