

Gefüllte Gans mit Maronen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 205 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 küchenfertige Gans (3,5 - 4 kg)
- 1 EL Jodsalz und Pfeffer
- 3 TL getrockneter Thymian
- 3 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 100 g Cranberries frisch oder tiefgekühlt
- 100 g küchenfertige Maronen (Dose oder vakuumiert)
- 750 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 125 ml trockener Rotwein (alternativ Brühe)
- evtl. MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3882 kJ
Energie (Kilokalorien):	926 kcal
Fett:	60 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	3,4 g
Eiweiß:	75 g
Salz:	4,7 g

Zubereitung

1. Für den Gänsebraten mit Maronen die Gans innen mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, außen nur pfeffern und salzen. Äpfel und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Eine Hälfte mit Cranberries und Maronen mischen und in die Gans füllen.

2. 1/2 l (500 ml) Knorr Hühner Brühe in einen Bräter gießen. Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) auf der untersten Schiene 1 1/2 - 2 Stunden braten. Gans wenden, restliche Apfel- und Zwiebelstücke zufügen und weitere 1/2 - 1 Stunde garen.

3. Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz entfetten, restliche Knorr Hühner Brühe und Rotwein dazugießen. Sauce pürieren, evtl. mit Saucenbinder binden und mit Pfeffer abschmecken.

Tipps zu diesem Rezept

Fließt beim Anstechen der Gans klarer Saft, dann ist die Gans gar.

Dazu schmecken Klöße.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 180 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen