

Gänsebraten nach Urgroßmutters Art

Zubereitet mit: Knorr

ca. 210 min | einfach

Zutaten

für 6 bis 8 Portionen

- 1 Gans (ca. 4,5 kg)
- 10 kleine säuerliche Äpfel
- 4 rote Zwiebeln
- 1 1/2 TL Jodsalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 l Apfelsaft
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 Innenpäckchen KNORR Soße zum Braten

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3657 kJ
Energie (Kilokalorien):	873 kcal
Fett:	54 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	26 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	67 g
Salz:	2,1 g

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Gans von innen und außen mit kaltem Wasser ausspülen und anschließend trocken tupfen. Gans mit Salz und Pfeffer von innen und außen einreiben. Gans mit 6 ganzen ungeschälten, gewaschenen Äpfeln füllen und zubinden oder mit Zahnstochern zustecken. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Restliche 4 Äpfeln schälen, Kerngehäuse herausstechen und mit den Zwiebeln in einen Bräter geben. Apfelsaft eingießen und Gans mit der Brustseite nach oben darauflegen. Im Backofen 60 Minuten schmoren.

3. 1 Tasse Bratenfond aus dem Bräter herausschöpfen und mit Honig und Zitronensaft verrühren. Gans im Bräter wenden und die Gansoberseite mit der Marinade bestreichen. Weitere 60 Minuten schmoren. Gans noch einmal umdrehen, mit Marinade bestreichen und weitere 30 Minuten schmoren.

4. Gans und Zwiebeln aus dem Bräter nehmen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Gans und Zwiebeln wieder in den Bräter geben, nochmals mit der Marinade bestreichen und weitere 30 Minuten goldbraun braten.

5. Inzwischen das abgesetzte Bratenfett im Topf abschöpfen. Bratenfond aufkochen und Knorr Soße zu Braten einrühren. Unter Rühren aufkochen und 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

Tipps zu diesem Rezept

3 kleine Äpfel waschen und halbieren. 2 kleine rote Zwiebel schälen und vierteln. In eine kleine Auflaufform geben, mit Marinade bestreichen und die letzten 30 Minuten mit der Gans im Backofen mitbraten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 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