

Gänsebraten von der Bio-Weidegans

Das Rezept wurde uns zur Verfügung gestellt von Flora und Johann Löcker vom **Löckerwirt** in St. Margarethen im Lungau.



Nun zur Gans:

- Bereitet Euch eine Gewürzmischung zu: in ein hochwertiges Öl rührt Euch die Gewürze ein:

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran, auch Beifuß ist ideal, weil verdauungsfördernd, ihr könnt aber die Gans auch ganz individuell würzen, Euch muss es schmecken. Mit dieser Gewürzcreme pinselt Ihr die Gans gut außen und innen ein. Den Bauchraum füllt Ihr am besten mit Apfel- und Orangenstücken, sowie Preiselbeeren. Dann die Gans mit einer Fleischgabel mehrmals einstechen, damit beim Braten das Ganslfett auslaufen kann.

- Braten bei Niedrigtemperatur: max. 130 Grad bei Kombidampf garen, pro Kilo Gans eine gute Stunde,

nach ca. zwei Stunden kriegt die Haut etwas Farbe und zum Schluss ist sie goldbraun. Legt die Gans auf einen Gitterrost und darunter die Pfanne. Übergießt mit dem entstandenen Fett des Öfteren die Gans. Mit der Nadelprobe könnt Ihr ca. nach 4 Stunden feststellen, ob die Gans fertig gebraten ist. An einer fleischigen Stelle muss die Nadel ganz leicht durchs Fleisch stechen. Dann das Obst sauber aus dem Bauchraum herausholen. Den Großteil vom Fett aus der Pfanne schöpfen und den Bratenrückstand mit restlichen Fett und dem Obst aufkochen. Abschmecken, mit zusätzlichen Gewürzen, wenn notwendig, abrunden. Dann die Sauce durch ein Sieb drücken und wenn notwendig, mit etwas Maizena binden, sie kriegt dann einen wunderschönen Glanz.

Die abgekühlte Gans lässt sich super gut in ihre Teile zerlegen.

Dann die Teile bei 120 Grad ca. 15 Minuten regenerieren. Zum Schluss die Teile mit einer Sauce aus Honig, dunklem Bier und Salz einstreichen, die Temperatur erhöhen, bis die Haut schön knusprig ist. Aus dem Ganslschmalz, aus der Leber und aus dem Fleisch, welches auf den Knochen haftet, könnt Ihr supergute Brotaufstriche machen. Somit wäre Euer Festmahl komplett.