

Gans

Salz, Pfeffer
1 – 2 Zwiebel
1 – 2 Karotte
200 g Rosenkohl
¼ L Wasser
1Tl. getr. Majoran
1/8 L dunkles Bier oder Fleischbrühe
evtl. Honig



Gans innen und außen kalt abspülen und trocknen. Salz und Pfeffer mischen, Gans damit innen und außen würzen und bedeckt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Zwiebel und Karotte schälen und in große Stücke schneiden. Wasser aufkochen. Gans mit Majoran austreuen, Brust nach unten in den Bräter legen, mit kochend heißem Wasser übergießen und mit Gemüse umlegen. Bräter in kalten Ofen stellen, 240°C schalten, bis das Fett austritt. Nach 1 Stunde auf 180 °C zurück schalten.

Gans drehen und immer wieder mit der ausgetretenen Flüssigkeit und Bier begießen. Dabei wird die Haut schön knusprig.

Je nach Geschmack kann die Gans 15 Min vor dem Servieren mit Honig bepinselt werden – gibt eine leichte Süße.

Das mit gebackene Gemüse kann als Beilage serviert werden.

⇒ **Tipp:** Passend zur Gans sind Semmelknödel und Blaukraut.