

Gans

1. Gans: Mindestens 8 Pfund bzw. 4 kg
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen
3. Gans auftauen lassen und waschen.
4. Bürzel abschneiden
5. In den Topf des Gänsebräters kommen: Sellerie, Gelberüben bzw. Karotten, Zwiebeln (ganz), 1-2 Teelöffel Kümmel. Außerdem der Hals, den man würzen sollte, und die anderen Innereien (bis auf die Leber).
6. Für die Füllung: Schinkenwürfel, Apfel kleingeschnitten, getrocknete Pflaumen, Lauch kleingeschnitten - und/oder was man sonst so mag.
7. Die Füllung und die Leber in die Gans einfüllen. Verschließen.
8. Innen würzen: Pfeffer, Salz, Kurkuma, Knoblauch, scharfer Paprika - und was man sonst so mag.
9. Gans würzen (nachdem man sie mit Öl eingerieben hat): Salz, Pfeffer, süßer Paprika, wenig rosenscharfer Paprika - und was man sonst so mag.
10. Gans in den Bräter legen und mit 0,5 – 1 Liter dunklem Bier (auch dunkles Hefeweizen) auffüllen; Suppenwürfel dazu geben. Mit Deckel verschließen
11. Im vorgeheizten Backofen 2 Stunden lang braten. Wenn man die Gans abends um 2200h in den Backofen schiebt, kann sie die Nacht über ziehen lassen. Dann wird fast jede Gans weich.