

# Gefüllte Gans mit Äpfeln



## Zutaten

1 Gans (ca. 4,5–5,0 kg)  
3 Äpfel  
2 Zwiebeln  
Preiselbeeren  
Maronen

800 ml Gänse-Fond  
Crème fraîche  
Majoran und Beifuß  
Paprika, Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Die Gans von innen und außen waschen, trocknen und würzen. Die Äpfel vierteln und in die Gans geben.
3. Die Gans mit der Brust nach oben in den Bräter legen und ca. 500 ml kochendes Wasser zugießen. Den Ofen auf 180 °C reduzieren und die Gans mit Alufolie abdecken.
4. Die Gans ca. 2½ Stunden garen lassen. Nun die Alufolie abnehmen, die Gans mit Bratensaft übergießen (evtl. die Haut mit einer Gabel anstechen) und weitere 50–60 Minuten garen.
5. Nun die Gans aus dem Ofen nehmen, evtl. Fett abschöpfen und den Bratensaft mit dem Gänse-Fond ablöschen.
6. Die Sauce nach Belieben mit Crème fraîche, Preiselbeeren und Maronen verfeinern.