

# Rezept Martinsgans

Diese klassische Martinsgans darf natürlich in keiner Rezeptsammlung fehlen.

## Zutaten:

1 küchenfertige Gans (ca. 4 bis 5 kg)

Salz

300 g Trockenpflaumen, entsteint

100 ml Calvados

600 g Äpfel

50 g Butter

3 EL Zucker

2 Scheiben Vollkornbrot

1 EL Zimt

500 ml Wasser

50 ml Sahne

1 EL Mehl

Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Martinsgans die Trockenpflaumen als erstes in dem Calvados für mindestens 2 Stunden einweichen lassen.

Die Gans abspülen und mit einem Küchentuch abtropfen. Die Gans nun innen ordentlich mit etwas Salz einreiben.

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel grob würfeln.

Nun in einer Pfanne die Butter zerlassen, die Apfelstücke hineingeben und den Zucker überstreuen.

Die Äpfel so karamellisieren lassen, anschließend in eine Schüssel geben.

Den Ofen zwischendurch auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Trockenpflaumen abschütten und zu den Äpfeln geben. Das Vollkornbrot reiben und ebenso zu den Äpfeln geben.

Diese Mischung nun noch mit dem Zimt vermengen und die Martinsgans damit füllen.

Die Gans mit Küchengarn „zunähen“.

Auf den Boden des Backofens die Fettauffangschale schieben und das Wasser einfüllen. Anschließend die Martinsgans auf ein Gitterrost setzen und diesen auf unterste Schiene in den Backofen einschieben.

Die Gans jetzt für 3 Stunden im Ofen garen lassen, diese dabei immer mal wieder mit der aufgefangenen Bratenflüssigkeit begießen.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und die Temperatur auf 230°C erhöhen, so dass sich eine schöne Kruste bildet.

Sollte das Wasser während des Garens zu schnell verdampfen, sollte es öfters nachgefüllt werden.

Das Wasser aus der Fettauffangschale nach dem Garen in einen Topf geben und das Fett dabei mit einer Suppenkelle abschöpfen, das Wasser schließlich aufkochen lassen.

Die Sahne mit dem Mehl anrühren und die Soße damit binden. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Wunsch kann die Soße auch mit Rotwein noch zusätzlich verfeinert werden.

Die Fäden der Martinsgans schließlich entfernen und die Gans, wenn möglich vor den Gästen, tranchieren.

Als Beilage werden üblicherweise Rotkohl sowie Knödel serviert.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)