**Martinigansl**

**Ein saftiges Martinigansl** aus dem Backrohr ist ein beliebtes Gericht rund um den Martinitag am 11. November und zugleich ein Festessen für die ganze Familie. Für einen unverwechselbaren Geschmack und eine äußerst knusprige Haut kommt bei meinem Martinigansl Rezept etwas Honig zum Einsatz!

**Zutaten:**

 1 Weidegans 3 bis 4 Kg, 2 Äpfel (säuerlich z.B. Boskop), Majoran, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl, 120 g Waldhonig, Beifuß, 1 Bund frischer Thymian, 1/4 Liter Apfelsaft

**Zubereitung:**

Die Gans innen und außen gründlich waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen. Äpfel achteln, mit den Gewürzen gut vermischen und die **Weidegans** damit füllen. Nach Belieben die Gans mit **Küchengarn** binden und mit Holzspießen verschließen. Die **Gans** auch von außen gut mit Salz einreiben und mit der Brustseite nach unten in einen großen befettete Bratentopf setzen. Die Gans im vorgeheizten **Backrohr** bei 220°C etwa eine halbe Stunde braten. Die Haut der Gans mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Honig bepinseln.

*Durch die hohe Anfangstemperatur brät das Fett nämlich besonders gut aus.* Danach auf 180° zurückschalten, mit heißem Wasser und Apfelsaft ablöschen. Mit Alufolie oder einem in Weißwein getränkten Tuch die Gans für die halbe Garzeit abdecken, damit sie an Feuchtigkeit nicht verliert. Für rund 2 bis 3 Stunden im Rohr fertig braten. Pro Kilogramm Gans rechnet man ca. 40 Minuten Garzeit Den Bund **frischen Thymian** hinzugeben und die Gans während dem **Braten** mit dem eigenen Saft begießen. Den Bratentopf aus dem Backofen nehmen. Die Martinigans warmhalten und etwas ruhen lassen.

*Durch das Nachziehen kann sich der Fleischsaft gut verteilen und die* ***Gans wird schön saftig****.* In der Zwischenzeit den **Bratensaft** durchseihen und entfetten, mit etwas Stärke binden und abschmecken. Die **knusprig gebratene Gans** zerteilen und mit der Sauce servieren.

*Tipp aus der Küche:* Typische Beilagen zur knusprig gebratenen Gans sind Erdäpfelknödel, Rotkraut und glasierte Maroni

**Regeln zum Braten einer Gans**

Gut gewürzt, köstlich gefüllt, knusprig gebraten: Mit diesen Regeln zergeht der Gänsebraten auf der Zunge. Jetzt können Martini und Weihnachten kommen.

**Verarbeiten einer ganzen Gans**

Die Gans besteht nicht nur aus Brust und Keule. Auch das **Gansljunge** oder **Gänseklein** (Kopf, Hals, Magen, Herz und Flügel) schmecken wunderbar als Ganslsuppe. Der Gänsehals lässt sich gut füllen, die Leber kann man in Schmalz braten.

**Die Gewürze**

Die **typische Würze** bekommt der Gänsebraten durch **Majoran**, mit dem er gewürzt wird. Dazu noch etwas **Kümmel, Pfeffer, Salz** auch Beifuß kann verwendet werden. Dieser wird auch als Gänsekraut bezeichnet. Beifuß hat einen leicht bitteren Geschmack und macht fettreiches Fleisch besser verträglich.

**Die richtige Fülle**

In den Bauchraum der Gans kommen kleine Äpfel, geviertelte Zwiebeln, mit Nelken gespickt eventuell gekochte Maroni. Füllungen mit Semmelknödel-Masse, Dörrzwetschken, Rosinen und Nüssen munden ebenso wie Apfel-Leber- oder Fleischfarce. Bitte beachten: Mit Fülle verlängert sich die Bratdauer um etwa ein Drittel der Zeit.

**Gans & Geflügel binden?**

Das Binden verhindert, dass die Gans beim Braten auseinanderfällt und sorgt dafür, dass sie gleichmäßig gart und das Fleisch schön saftig bleibt. Die Flügerl und Keulen werden hierfür an die Gans gebunden und können somit nicht verbrennen. Für das Binden von Gans und Geflügel das Küchengarn auf der Rückenseite über die Flügel wickeln, anschließend überkreuzen und zum Schluss über die beiden Keulenenden zusammenschnüren und verknoten. Bei einer gefüllten Gans zusätzlich die Öffnung zunähen oder mit Zahnstochern verschließen.

**Ab in den Ofen!**

Jetzt kommt die Gans mit der Brust nach unten in eine Bratenpfanne und wird mit einem halben Liter Wasser übergossen. Im vorgeheizten Backrohr gart sie zwei bis drei Stunden. Pro Kilo rechnet man mit 40 Minuten Bratzeit.

Wichtig: Nach den ersten 30 Minuten sollte man die Haut mehrmals einstechen, nach der halben Bratzeit die Gans auf den Rücken drehen.

**So wird die Gans knusprig**

Für die knusprige Haut deckt man den Braten halbzeitig mit Alufolie oder einem mit Weißwein getränkten Tuch ab. Gegen Ende der Garzeit begießt man die Gans entweder mit Eigensaft, Bier, Honigwasser (drei Teile Wasser, ein Teil Honig) oder einer Salzlösung (ein Achtelliter Wasser, ein Teelöffel Salz). Es ist ratsam, zum Schluss die Temperatur zu erhöhen und die Ofentür einen Spalt offen zu lassen, damit die feuchten Dämpfe abziehen.

**Nun kommt die Gans auf den Teller**

Tritt beim Anstechen nur noch klarer Saft aus, nimmt man die Gans heraus und lässt sie kurz warm rasten. Jetzt das überschüssige Fett abgießen, den Bratenrückstand mit Geflügelfond oder Wasser aufgießen und etwas einkochen. Den Saft abschmecken, abseihen und in einer Sauciere anrichten. Füllen Sie das flüssige Fett, das beim Braten austritt, einfach in ein sauberes Glas ab und lassen Sie es abkühlen. Das streichfähige Geflügelschmalz schmeckt als Brotaufstrich mit Salz und kann zum Kochen von Braterdäpfeln oder Kraut verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht Robert Geidel, Landgasthof zur Linde