

Ramckes Weihnachtsgans

Zutaten:

eine frische Gans vom Hof Ramcke, Lorbeerblätter, Nelken, weiße Pfefferkörner, Gemüsebrühe, Salz, Majoran, 3 Äpfel, 200g Backpflaumen, Zucker, Zimt, Schwarzbrot und Weinbrand.

So wirds gemacht:

Am Vortag die Gans in Form binden. Hals und Flügel im Gelenk abschneiden und beiseite stellen. Die Gans in reichlich Salzwasser mit 2 Lorbeerblättern, 7 Nelken, 10 weiße Pfefferkörner und Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze gut 1 Stunde ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Gans innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Für die Füllung: 3 Äpfel, 200 g Backpflaumen, 2 Eßl. Zucker, einen halben Tel. Zimt, 4 Eßl. geriebenes Schwarzbrot und mit 2 Eßl. Weinbrand vermengen und die Gans damit füllen und zustecken.

Die Gans mit dem Rücken nach unten auf das Rost, in den Bräter oder in die Fettpfanne legen, etwas heißes Wasser angießen. Den Ofen auf 160 Grad herschalten. Die Gans ab und zu mit der Brühe begießen, so dass die verdampfte Flüssigkeit immer wieder aufgefüllt wird. Die Gans je nach Gewicht ca. 3 Std. braten.

Für die Soße Hals, Flügel und die Innereien in Schmalz anbraten und mit der Gänsebrühe ablöschen. Die Soße etwa eine Stunde schmoren lassen. Von der Füllung etwas zur Soße geben, durchkochen lassen, durch ein Sieb geben und mit Mehl binden. Nach Geschmack mit etwas Weinbrand abschmecken.

Dazu empfehlen wir Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten als Beilage.

Besonders gut schmeckt zum Gänsebraten ein trockener Weißwein.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit.

Ihre Familie W. Ramcke

Guten Appetit