



Detlef Preuß, Küchenchef des Restaurants „Alte Rader Schule“ in Tangstedt, verrät sein Lieblingsrezept.

Klassische Weihnachtsgans

Zutaten f. 4 Personen

1 Gans, 4 kg

3 Zwiebeln

3 Äpfel, Boskop

1 unbehandelte Orange

5 Zweige Beifuß

Salz und Pfeffer

500 ml Geflügel-Fond

Sojasauce

Zuckerrübensirup

Zubereitung

Äpfel und Zwiebeln würfeln. Orange heiß abspülen und in Würfel schneiden. Beifuß zerreiben und alles gut vermengen; mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

Haut um die Schenkel mehrmals einstechen. Flomen entfernen. Die Gans innen und außen mit Pfeffer und Salz einreiben. Füllung in die Gans geben.

Die Öffnung mit Küchengarn verschließen.

Eine Fettschale mit dem Geflügelfond auf die unterste Schiene in den auf 150° C vorgeheizten Backofen geben, die Gans auf den Rost darüber setzen. Ca. 3 Std. garen und alle 30 Minuten mit dem Bratensud bestreichen.

Danach die Gans aus dem Ofen nehmen und diesen auf 220° C heizen. Den Bratensud erkalten lassen und entfetten. Sojasauce und Zuckerrübensirup zu gleichen Teilen vermengen und die Gans damit einstreichen. Im Ofen weitere 30 Minuten garen, bis die Haut schön kross ist.

Die Gans tranchieren und mit Rotkohl, Knödeln oder Klößen und Sauce servieren.

SPARGELHOF

Bolhuis