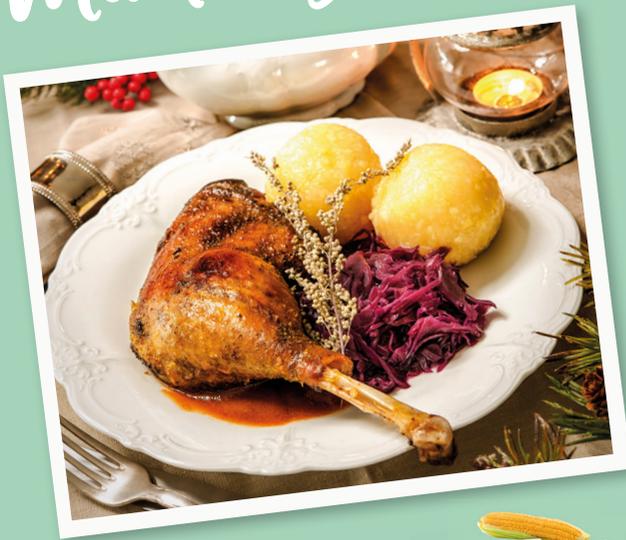




**FOODSERVICE**  
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

# Martinsgans



Gänsebraten mit Feigen,  
Äpfeln, Cognac und Zimt –  
Knusperklasse!



## Zubereitung

Für die Gans den Ofen auf 180 Grad (Umluft) einstellen. Die **Feigen** zerzupfen und 10 Minuten in **Apfelsaft** und **Cognac** einweichen. Die **Äpfel** entkernen und würfeln. **Zucker, Paniermehl, Äpfel** und **Zimt** zu den **Feigen** geben und gut verrühren. Kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die **Gans** waschen, trocken tupfen und (nur innen!) mit **Salz** einreiben. Die Feigen-Apfel-Mischung in die Gans stopfen und die Öffnung verschließen.

Eine Fettauffangschale mit 700 ml Wasser und einem halbierten Apfel darin unter den Bratrost stellen. Gans zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Nach 1 Stunde wenden, die gesamte Bratzeit beträgt ca. 3 Stunden.

Gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.

Nach ca. 90 Minuten die Haut unterhalb der Keule einstechen, damit das Fett austropfen kann.

10 Minuten vor Ablauf der Garzeit den Ofen auf 250 Grad bringen, die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und knusprig braten. Ofentür öffnen und Ofen ausschalten.

Gans ruhen lassen.

Währenddessen für die Soße den Bratensaft durch ein Sieb gießen, entfetten, mit Wasser verlängern, mit der **Sahne** und dem **Mehl** binden und mit dem **Apfelmus**, mit **Pfeffer** und **Salz** und – je nach Geschmack – nochmal mit etwas **Cognac** abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen. In einer Sauciere servieren.

Die Gans tranchieren und mit **Klößen** und **Rotkohl** servieren.

## Guten Appetit!

## Zutaten

1 Gans, küchenfertig, ca. 5 kg  
250 g Feigen, getrocknet  
500 g Äpfel, sauer  
4 EL Apfelsaft  
2 EL Zucker  
5 EL Paniermehl, unverarbeitet  
2 cl Cognac oder Weinbrand  
Zimt, gemahlen, nach Geschmack  
4 EL Sahne  
1 EL Mehl  
3 EL Apfelmus  
Salz, Pfeffer

**Dauer: 3,5 Stunden**  
**Aktive Arbeitszeit: 90 Minuten**  
**Schwierigkeit: mittel**



Zum Rezept

[qrco.de/beStnm](https://qrco.de/beStnm)