

Gans ganz stressfrei

Für diese stressfreie Zubereitungsmethode braucht man lediglich einen großen Topf (10-12l Fassungsvermögen) mit Deckel.

Zutaten für 5-7 Personen

1 Gans (5-6 kg)
Salz
Majoran
Beifuß



Foto: BPWW/A. Stavik

Zubereitung

1. Überschüssiges Fett aus der Bauchhöhle entfernen. Dieses kann in einem Topf auf kleiner Flamme langsam ausgelassen und anschließend in ein Schraubglas abgefüllt werden. Im Kühlschrank hält es mehrere Monate. Mit diesem Gansschmalz lässt sich zB. Rotkraut verfeinern.
2. Die Gans innen und außen mit Salz, Majoran und Beifuß einreiben.
3. Den Topf ca. 1,5 Zentimeter hoch mit Wasser füllen und die Gans mit der Halsseite voran in den Topf legen. Deckel aufsetzen.
4. Die Gans auf kleiner Flamme 2-4 Stunden dämpfen, solange bis sich die Keulen leicht drehen lassen und die Haut sich vom Keulenknochen zurückzieht.
5. Ein Blech mit einem Gitterrost vorbereiten. Die Gans aus dem Topf heben und auf den Rost setzen. Die Haut mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.
6. Nun muss die Haut gut abtrocknen, mindestens 3 Stunden. Man kann die Gans aber auch schon am Vortag garen und über Nacht abtrocknen lassen. Darauf achten, dass die Gans dabei in einem kühlen Raum steht.
7. Den Saft aus dem Topf aufbewahren, evtl. mit Salz abschmecken.
8. Eine halbe Stunde vor dem Essen die Gans bei 100 Grad Ober- und Unterhitze wärmen.
9. Grillfunktion einschalten und die Gans übergrillen, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.