



# Gänsebraten

## Zutaten

1 Gans  
Äpfel (je nach Größe der Gans)  
Salz  
Pfeffer  
Majoran

1 große Zwiebel  
2 Karotten  
1 Scheibe

-----  
1 EL Mehl  
2 EL Wasser

Zubereitungszeit ca. 30 Min.  
Backofen Umluft 160-170 Grad  
Garzeit 3 bis 3,5 Stunden

## Zubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Gans unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen.

Innen mit Salz, Pfeffer und Majoran, Außen nur mit Salz und Pfeffer würzen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Gans mit den Äpfeln füllen und zunähen bzw. stecken.

Gans in den Bräter legen und im Backofen garen.

Die Gans immer wieder einstechen damit das Fett ausläuft und damit übergießen. 2 x im Bräter wenden. Falls sich zuviel Fett im Bräter ansammelt abschöpfen.

Wasser und 1 El. Weizenmehl anrühren und die Soße binden und abschmecken.

*Variationen mit Orangenscheiben und Honig möglich*

*Wir wünschen guten Appetit*