

# Martini Gansl

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Gans

1 Apfel

2 Würfelzucker

Salz, Pfeffer

Majoran

Für die Sauce:

Suppe oder Rindessa

etwas Rotwein

## Zubereitung

Gewicht der Gans = Stunden der Bratzeit

z. B. 3 kg Gans = 3 Stunden Bratzeit

Backrohr auf 170° vorheizen. In der Zwischenzeit die Gans innen waschen. Außen und im Bauch mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen.

Einen geschälten Apfel und 2 Stück Würfelzucker in den Bauch geben. In den Bräter (oder das Blech) 1 cm hoch Wasser geben und die Gans mit der Brust ins Wasser legen. Nach ca. 1 1/2 Stunden Temperatur auf 220° schalten und die Gans umdrehen. Immer wieder mit einer spitzen Gabel anstechen.

Das Gansfett abschöpfen und den Rückstand mit Suppe und etwas Rotwein aufgießen.

Als Beilage servieren Sie Rotkraut und Kartoffelknödel.

Gutes Gelingen.