

# Rezept

## Osttiroler Martinigansl

### Zutaten

- 5 kg bratfertige Dolomitengans
- 4 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Stk. Topaz Äpfel
- 1 Zweig Majoran (frisch oder getrocknet)
- 2 Stk. Zwiebel
- 1 TL Speisestärke

### Zubereitung

Für den knusprigen Gänsebraten den Backofen auf 180 °C vorheizen. Von der Gans das Fett entfernen und beiseite stellen. Daraus kann man später wunderbar Schmalz zubereiten. Die Gans gründlich waschen, innen wie außen. Mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.

Die Äpfel und die Zwiebel schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Nach Geschmack mit Majoran und etwas Salz würzen. Damit die Gans füllen. Öffnungen mit den Holzspießchen verschließen, damit später nichts herausfällt. Mit dem Küchengarn nun die Keulen des Vogels locker zusammenbinden. Die Haut kräftig und vollständig mit Salz einreiben. Nicht geizen, 3 bis 4 Esslöffel dürfen es ruhig sein.

Nun die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech setzen, 200 ml Wasser angießen und auf die unterste Schiene im Ofen schieben 30 bis 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze garen. Nach dieser Zeit die Gans wenden und insgesamt weitere 2 ½ Stunden zu Ende garen. Dabei etwa alle dreißig Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. So bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig.

Eine Viertelstunde vor dem Servieren Temperatur des Backofens auf 230 °C erhöhen für eine schöne Bräune. Danach den Bräter aus dem Ofen holen, die Gans heraus nehmen und bei 140 °C in einem anderen Behälter warmhalten. Bratensaft und -fett abgießen. Das Fett setzt sich nach kurzer Zeit oben ab. Dann abschöpfen. Den Rest der Sauce mit etwas Speisestärke abbinden und auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen – abschmecken.

Jetzt die Gans auf eine große Servierplatte setzen, tranchieren und gemeinsam mit der Sauce und der Füllung servieren. Dazu passen die Klassiker Rotkraut und Kartoffelknödel perfekt.