

Martinigans

Zutaten:

Für 6 Personen:

Menge	Zutaten
Eine 4 kg	schwere Freilandgans vom Fleischer in Ihrer Nähe
1 L	Hühnersuppe
1 Becher	Schlagobers
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran zum würzen

Zubereitung:

1. Die Freiland Martinigans waschen und abtrocknen. Nun innen mit Salz und außen mit Pfeffer, Paprikapulver und Majoran einreiben.
2. Die gewürzte Gans in eine passende Bratpfanne legen und mit Hühnersuppe für mehr Geschmack oder Wasser, wenn man lieber weniger würzig kocht, ca. 2 bis 3 Zentimeter aufgießen.
3. Nach zwei Stunden Bratzeit empfehlen die NÖ Fleischer mit einer Gabel einige Male unterhalb der Keule in die Haut zu stechen, damit das Fett ausbraten kann.
4. In den letzten 10 Minuten die Gans mit stark gesalzenem Wasser einpinseln, bei 250 Grad knusprig fertig braten und anschließend warm stellen.

5. Für eine würzige Sauce den Bratenfond durch ein Küchensieb sieben und mit ca. 1/8 Liter Wasser aufgießen. Nun das Schlagobers hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Mehl mit einem Schuss Wasser anrühren und zum Fond hinzufügen. Zum Schluss alles nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die traditionelle Martinigans wird mit Erdäpfelknödel und Rotkraut serviert – beides können Sie beim Fleischer in Ihrer Nähe kaufen!