

Speisekarte

Hauptgericht

Weihnachtsgans mit Äpfeln und Maronen

Zutaten:

- 1 Gans (ca. 4-5 kg)
- 500 g Maronen (geschält und vorgegart)
- 4 Äpfel (säuerlich, z. B. Boskop)
- 2 Zwiebeln
- 4 Zweige Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Majoran
- 300 ml Geflügelfond
- 200 ml Rotwein

Zubereitung:

1. Die Gans von innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.
2. Die Äpfel entkernen und würfeln. Mit den Maronen, gehackten Zwiebeln und Thymian vermengen und die Gans damit füllen.
3. Die Gans in einen Bräter legen, Brustseite nach unten, und bei 180 °C Umluft ca. 3,5 Stunden braten. Zwischendurch mit Bratensaft begießen.
4. Nach 1,5 Stunden die Brust nach oben drehen. Am Ende die Temperatur auf 220 °C erhöhen, damit die Haut knusprig wird.
5. Bratensaft entfetten, mit Rotwein und Fond einkochen lassen und als Soße servieren.

Dessert

Weihnachtlicher Bratapfel mit Vanillesoße

Zutaten:

- 4 große Äpfel (z. B. Boskop)
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Butter
- 200 ml Vanillesoße

Zubereitung:

1. Äpfel entkernen und leicht aushöhlen.
2. Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt mischen und in die Äpfel füllen.
3. Butterflocken auf die Füllung setzen und die Äpfel in eine ofenfeste Form stellen.
4. Bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Mit warmer Vanillesoße servieren.