



JOHANN LAFER REZEPT

Johann Lafer"s Weihnachtsgans

Rezept für 6 Personen

1	Gans, ca. 4 - 5 kg	Die Flügel der Gans abschneiden, die Innereien entfernen, die Gans von innen und außen waschen und mit einem Tuch trocknen. Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.
	Salz, Pfeffer	
1	Beifußzweig, fein gehackt	

2	Karotten	Das Gemüse würfeln, mit der Gans in eine Fettpfanne des Backofens setzen und den Geflügelfond angießen.
0,5	Lauchstange	
0,25	Sellerieknolle	
2	Gemüsezwiebeln	
400 ml	Geflügelfond	

Alles für 5 - 6 Stunden in den auf 100° - 120° C vorgeheizten Backofen schieben (je nach Größe der Gans und Art des Backofens).

4 EL	Glukose	Die Glukose mit Pektin und Süßstoff leicht erwärmen und glatt rühren. Die Gans damit einstreichen und bei ca. 180° - 200° C Heißluft knusprig braun braten. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Gans die gewünschte Bräune hat.
1 EL	Pektin	
1 TL	Süßstoff, flüssig	

© by Johann Lafer