

Zuschlagsstoffe

- 1 Stk. Gans (4–5 kg)
- 300 g Backobst, gemischt
- 250 ml Rotwein, trocken
- 2 Stk. Zwiebeln
- 1 Stk. Apfel
- 0,5 Bund Beifuß
- 1 Stk. Orange, unbehandelt
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Prise(n) Pfeffer, schwarz



Bauanleitung

Als erstes die äußere **Schalung** der Orange abreiben, danach halbieren und auspressen. Den Orangensaft mit Rotwein **mischen** und das Backobst darin mindestens 6 h einweichen. Die **Schalung** der Zwiebel entfernen und den Apfel in grobe **Würfel** schneiden.

Die Gans zum Braten vorbereiten: Hierzu ist die **Dämmung** der Gans (*Federn*) und die **Verdübelung** (*Federkiele*) zu entfernen. Die Gans innen und außen kalt abspülen und mit einem Tuch trockenreiben. Salz und Pfeffer im entsprechenden **Mischungsverhältnis** und die **Fassade** der Gans außen und innen damit einreiben. Das Backobst auf ein Sieb geben (*die Flüssigkeit in einem Behälter auffangen*), mit Zwiebeln, Apfel, Beifuß mischen und die **Kubatur** der Gans damit befüllen. Jetzt mit Küchengarn als **Bewehrung** zunähen.

Trotz **Energieeffizienz** sollten Sie den Backofen 20 min auf 190°C vorheizen. (*Die Zubereitung der Weihnachtsgans sorgt am ersten Weihnachtsfeiertag für höheren Stromverbrauch – bis 12 kw pro Haushalt. ©dpa*)

Die Gans in einem Bräter mit der Brust nach unten in den auf 190°C vorgeheizten Backofen schieben (**Unfallverhaltensvorschriften beachten**).

Nach 30 min. auf eine Keulenseite legen, nach weiteren 30 min auf die andere Keulenseite und wieder nach 30 min mit der Brust nach oben für weitere 50 min zu Ende braten.

Wenn die Brust oben ist, den Backobstfond zugeben und alle 5-10 min die Oberfläche der Gans damit einpinseln. Solange die Gans im Ofen ist, alle 10 min das Fett abschöpfen und mit dem Bratenfond übergießen. Damit das ganze Fett ausbrät, die Gans unterhalb der Keulen mehrmals einstechen (*dabei aufpassen das man nicht in das Fleisch sticht, sonst könnte sie trocken werden*).

Am Ende die Gans auf einen Rost legen und bei ca. 240 °C ca. 15–20 min knusprig – entsprechend **RAL Code 1036 Perlgold** –braten. In der Zeit den Bratenfond mit etwas Mondamin, Schokolade oder Lebkucken binden.

In diesem Zeitraum empfehlen wir eine guten **Belichtung** und **Belüftung** der **Arbeitsstätte**.

Die Gans »**just in time**« aus dem Backofen nehmen und dem Braten eine kurze **Ruhe** geben. Die Gans entsprechend ihres **Skelettbaus** tranchieren und **termingerecht** servieren. Ebenfalls ist auf eine entsprechende **Gestaltung** des **Werkes** zu achten.

Im Fall von Problemen:

<http://yifi.de/sigmaplan2010>

Mögliche Nebenwirkungen:

Verformungen, Schweißwasserbildung, erhöhte Reinigungskosten.

