

"Matti-Niedertemperatur-Gans" (80°C !)



Füllung variiert, sonst ähnlich wie bei Matti:

<http://www.chefkoch.de/>

Zutaten:

1 Gans, ca. 5 kg (Gänse gibt es ab 4 kg)

4 Zwiebeln, klein bis mittel

2 Äpfel (möglichst Boskop, sonst Cox Orange oder Elstar)

400 g gewürztes Schweinemett (zur Sicherheit frisch, d.h. ohne Salmonellen wegen Niedertemperatur),

1 Ei

einige EL Hafer-/Schmelzflocken (oder Brotkrümel)

Beifuss (bindet Fett, macht fettes Essen bekömmlicher), Salz, Pfeffer, Soßenbinder

Preiselbeeren, Apfelmus, Maggi „Soße für Geflügel“, Apfelsaft, Kartoffeln, Rotkohl+3Äpfel, Bananen

Ca. 36h vor Backbeginn die tiefgefrorene Gans ohne Folie im Kühlschrank auftauen. Unter die Gans eine Auffangwanne für abtropfendes Wasser stellen.

Die meist verpackten Innereien aus der Gans entfernen. Gans auswaschen, Federkiele, Wachs (ggf. vom Entfedern an schlecht zugänglichen Stellen übrig), sichtbares Fett und Bürzeldrüse (am Hinterteil) entfernen. Nach 5min übriges Wasser aus Gans heraus gießen und innen und außen mit Haushaltspapier trocknen. Letzten Knochen der Flügelspitzen abschneiden und zusammen mit Hals auf Fettpfanne legen - das gibt etwas Soße hinterher.



Die Innereien - falls immer noch gefroren - in warmem Wasser auftauen und säubern und fein hacken (ob man die Leber wegwirft ist Geschmackssache). Zusammen mit 2 klein gehackten Zwiebeln, dem Mett, 1 Ei, einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer, 1 EL Beifuss in einer großen Schüssel mischen. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, Schmelzflocken dazugeben (Brotkrümel/Paniermehl tun es wohl auch) bis feste knetbare Masse erhalten wird.

2 ungeschälte Äpfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien. 2 Zwiebeln schälen und halbieren. Gans innen würzen (Gemisch aus 3 EL Salz, 2TL Pfeffer und 1 EL Beifuss). Gans am Halsende zunähen (*). Die Hälfte der Apfel- und Zwiebelstücke in die Gans drücken, dann Mettmasse fest hineindrücken und restliche Apfel- und Zwiebelstücke hineindrücken.

Gänseöffnung schließen, d.h. zunähen (*)

Gans von außen sparsam salzen und pfeffern. Gans mit Brust nach oben in den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde auf trockener Fettpfanne (Backblech) ohne Wasser braten, dann 8 Stunden bei 80° weiter schmoren lassen (**). Durch die niedrige Temperatur ist es kaum möglich, die Gans zu übergaren. Die Gans braucht nicht angestochen, gewendet oder begossen zu werden.

Ggf. beim ersten Mal (oder wenn 2 Gänse im Ofen sind) schauen, ob/wann man Fett abschöpfen muss, damit die Fettpfanne nicht überläuft.

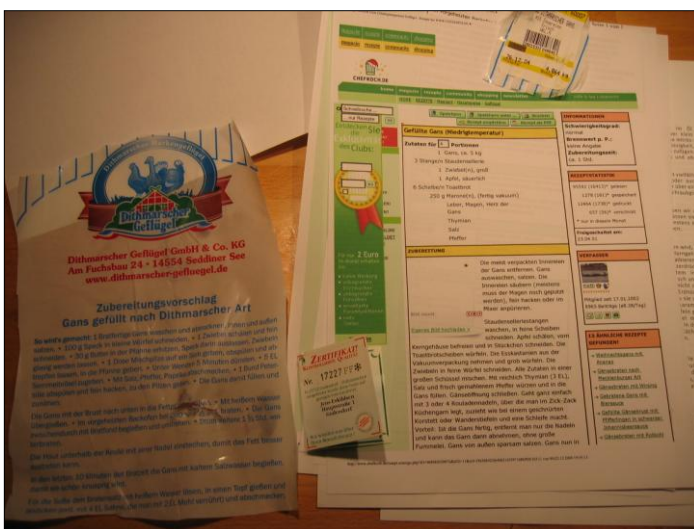
Umluft vermeiden.

Ca. 1/2h vor Schmorende die Fettpfanne zwecks Soßenherstellung entfernen und Gans auf Rost weiter schmoren. Unbedingt (!) ein Backblech unter das Rost tun, damit das Fett später nicht auf den heißen Boden des Ofens tropft und zu rußen/brennen beginnt. Dann weitere 1/2h bei ca. 180°C knusprig braten. Gegen Ende Gans häufiger kontrollieren, damit Haut nicht anbrennt.

Einstreichen mit Wasser, um knusprige Haut zu erhalten, ist überflüssig. (***)
Die Gans wird butterzart, bleibt saftig und wird außen knusprig. Es kann passieren, dass die Gans beim Servieren fast zerfällt. Der Ofen lässt sich - im Vergleich zur sonstigen Zubereitung - gut reinigen.

Beim Fettabschöpfen aus der Fettpfanne setzt sich ein mit einem Pinsel zu lösender Bratensatz ab, der als Grundlage für die Soße verwendet wird (mit ca. 300ml Wasser ablösen).

Dazu kommt noch das, was sich beim Fett dunkel abgesetzt hat. Der Fond wird aufgekocht und mit einigen EL Soßenbinder noch 1min gekocht. Ggf. weiteres Wasser hinzugeben, damit dünnflüssiger.



Parallel dazu ggf. noch „Maggi-Soße für Geflügel“ ansetzen, wo man auch noch etwas Soßenbinder zugeben kann, um eine dickere Soße zu erhalten.

Die Gans plus Füllung reicht für 4 bis 6 Personen. Ansonsten lässt sich die Füllung auch später sehr gut als Aufschnitt gebrauchen.

Dazu (für Anfänger wie mich): - fest kochende Kartoffeln (z.B. „Cielena“, 25 min in Wasser

kochen mit 2EL Salz/Liter Wasser), - Rotkohl (2 x Kühne „fein abgeschmeckt (ohne Äpfel)“ (ich nehme gern HAK-Gläser) mit 300 ml Apfelsaft und 3 klein

gewürfelten geschälten und entkernten Äpfeln ca. 25 min unter Rühren leicht kochen, (4 EL Fett von der Gans geben einen schönen Glanz), - in Pfanne auf Öl je Seite 2 min gebratene halbierte Bananen. Runde Seite zuerst nach unten erhält die Form.

- Apfelmus plus Preiselbeeren

(*) Heute nehme ich nur noch eine dicke Nadel mit Bratenschnur zum Zunähen.

(**) Herd auf 80°C stellen - aber mit zu kaufendem Braten-/Ofenthermometer überprüfen, denn in dem Temperaturbereich sind die Herdthermometer viel zu ungenau!

Mein Herd ist innen bei 75-85°C, wenn ich ihn auf 100°C stelle. Unter 76°C wird die Gans nicht gar und bleibt ungenießbar. Dazu gibt es Probleme mit überlebenden Salmonellen. Spitze von Bratenthermometer in Fett der Fettpfanne stecken, nicht in die Gans.

Schmorzeit bei anderen Gewichten:

3,5kg -> 6,5h, 5kg -> 7-8h, 6,2kg -> 9h, 6,8kg -> 11h).

(***) Matti-Tipp: Gans 1h vor Schlafengehen in die Röhre stellen, nach 1h auf 80°C. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man braucht sie nur noch ca. 3/4 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180° C.

Preise: 2009 13 €/kg für frische Gans (5,2 kg), 16 €/kg für Keulen (à 425 g) einzeln. 2010 Keulen leider schon 20 € pro kg! Gans selbst 13,06 €/kg. 2011 14 € und 25 €, 2012 15 € und 22 € für Keulen (à ca. 500 g). Ökogänse im Bioladen 2011 18,90/38,90 € pro kg, 2012 19,60/39,60 €.

Variante für 8 Personen: vier Keulen am Vortag (1+3,5 Stunden) braten. Dann die Gans wie oben beschrieben zubereiten und die Keulen $\frac{3}{4}$ Stunde vor Ende daneben legen. Das wären dann sechs Keulen und zweimal Brust = genug für 8 Personen und für zwei am nächsten Tag.

Im Internet gefunden, übertragen und schon das siebente Mal (2012) auch ausprobiert (Super!!) von Jürgen Schramm schrammii@web.de



Dithmarscher Geflügel Co. KG
Am Fuchsbau 24 • 14554 Seddiner See
www.dithmarscher-gefluegel.de

Gebratene Gans – einfach und lecker!

1 frische Dithmarscher Gans
Salz, Pfeffer, Honig, Mehl, Rotwein

- Die frische Dithmarscher Gans innen und außen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- Danach innen und außen salzen und pfeffern, inzwischen den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Gans auf ein Backrost legen und eine Fettpfanne unterstellen. Anschließend die Gans 1 1/2 Stunden bei 150 °C braten.
- Später die Temperatur auf 180 °C erhöhen und die Gans ca. 1-1 1/2 Stunden fertig braten. Für eine schöne Bräune kann man die Gans eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit mit Honig oder Saigwasser bestreichen.
- Für die Bereitung der Soße den Bratenfond mit heißem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Mehl mit Wasser verrühren und den Bratenfond damit andicken, abschließend die Soße mit Pfeffer, Salz und Rotwein abschmecken.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dithmarscher-gefluegel.de.

Zubereitungs-Hygiene-Tipp
Bei Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln auf Sauberheit und richtige Temperaturen achten. Dieses Erzeugnis unter Kühlung aufbewahren. Vor Verzehr vollständig garen.
Bei -2 °C bis 4 °C mindestens haltbar bis: Siehe Etikett.





Dithmarscher Gänse sind nur echt mit der Nummer. Damit kontrollieren wir jedes einzelne Tier von der Zucht bis zur Auslieferung.

Unsere Garantie:

- Freier Auslauf und bestes Futter mit hohem Getreideanteil. Kein Einsatz von tierischen Mehlen.
- Voller Erhalt der typischen Aromastoffe der Haut durch schonende Trockenschlachtung.
- Kein Fremdwasser in Fleisch und Haut.
- Schonende Trocken-Luftkühlung.
- Zusätzlich ständige Qualitätsprüfung.

Dithmarscher Gänse.
Das ist kontrollierte Qualität aus dem Norden.

DITHMARSCHER GEFLÜGEL GmbH & Co. KG
14554 Seddiner See · Am Fuchsbau 24
Tel. 0 33 205 / 466 61 · Fax 0 33 205 / 466 62
www.dithmarscher-gefluegel.de
kontakt@dithmarscher-gefluegel.de

ZERTIFIKAT!

KONTROLLIERTE QUALITÄT

Nr. 07052 /08

In 25722 Gudendorf – Dithmarschen ausgebrütet wurde diese Gans aufgezogen vom Landwirt:

Hans-Joachim Böse
Blumenstraße 54
Rehburg Loccum

Qualitätsgarantie
rezeptur
von deutschen
Landwirten
Dithmarscher Geflügel

Wir würden uns über Ihren Besuch freuen !

Unsere Gänse werden im Trockenröhrverfahren geschlachtet. Dieses Verfahren ist von hohem manuellen Aufwand geprägt und ist vergleichbar mit altberkömmlichen, mit dem über Generationen angewandten „Gänseschlachten“ auf deutschen Bauernhöfen. Industrielle Brühverfahren entfallen, den Gänsebraten bestimmende Geschmacksstoffe werden erhalten. Bei diesem Schlachtverfahren wird kein Fremdwasser vom Tierkörper aufgenommen.

Dithmarscher Gänse sind tierschutzgerecht gehalten. Ständige neutrale Kontrolle erfolgt durch den:



BUNDESVERBAND TIERSCHUTZ
Tierschutzgemeinschaft Deutsche Tierschutzvereine e.V.

Bundesverband Tierschutz e.V.
Essenberger Straße 125
D-47443 Moers

Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG
14554 Neuseschlin

D
ESG 246
EWG

ORGAINVENT 60007

JUNGE DITHMARSCHER GANS
MIT INNEREIEN

HKL. A FRISCH

Vor dem Verzehr vollständig durchgaren

PTB 1.13-998/06

35008

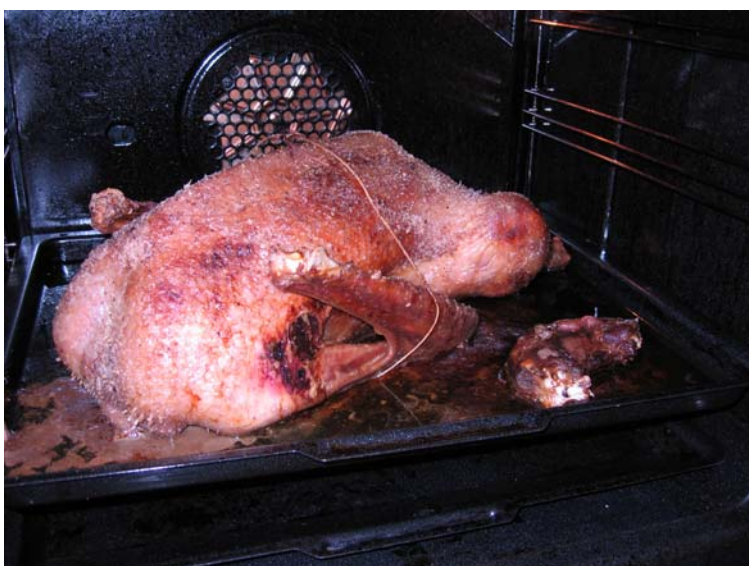
bei maximal +4 °C
verbrauchen bis: 26.12.2008

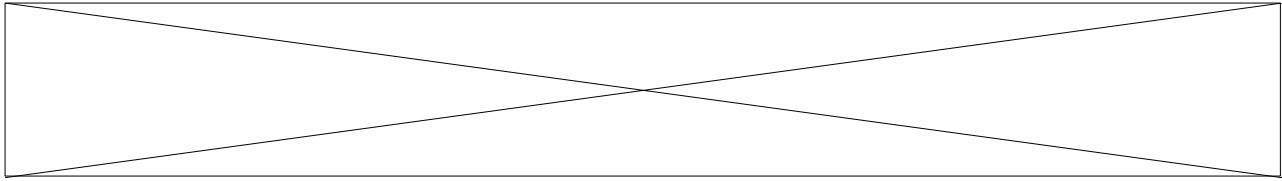
Nettogewicht
4,4129



2815341 044129

PREIS





- [hierundheute.de](#)
- [Vorschau](#)
- [Letzte Sendung](#)
- [Wiederholungen](#)
- [Archiv](#)
- [Sendung](#)
- [Kontakt](#)
- [webTV](#)



Donnerstag, 10. November 2005, 18:05 - 18:20 Uhr
 Hier und Heute

Der letzte Gang der Gans
 von Christiane Haas

Die Gänse im schleswig-holsteinischen Dithmarschen haben Glück. Bauer Matthias Hartz hat eine Ausnahmegenehmigung vom Veterinär: Kein Stallzwang. Zur Vorsorge gegen Vogelgrippe reichen wöchentliche Kontrollen. So darf das Federvieh die letzten Tage auf der Wiese laufen, wo Wassergeflügel auch hingehört. 16 Wochen mästet der Bauer seine Gänse. Kurz vor Sankt Martin ist diese Zeit für viele schon vorbei. Es geht in Deutschlands größte Gänseschlachterei bei Potsdam. Rund 200.000 Gänse schlachtet der Betrieb im Jahr, 2.000 Stück am Tag. Die "Dithmarsche Gans" wird von Brandenburg aus bundesweit vermarktet, als deutsches Qualitätsprodukt. Reporterin Christiane Haas hat die norddeutschen Gänse auf ihrem letzten Weg ins Ruhrgebiet begleitet, zu einem Großhändler in Bochum und einer Gastronomin in Sprockhövel.

Wiederholung am Montag, 14.11.2005 um 14:45 Uhr

Aktuell bei wdr.de

- ▶ Unmut an der Basis der NRW-CDU über Koalitionspläne
- ▶ Alanis Morissette - jetzt live im Netz
- ▶ Dassels Kolumne: Kleider machen Laune
- ▶ Die Edelweißpiraten im Kino
- ▶ Auf Piratentour mit Käpt'n Schmidt

Aktuelle Stunde

- [Daheim & Unterwegs](#)
- [Lokalzeiten](#)
- [WDR aktuell](#)
- [Westpol](#)

▶ [Impressum](#)

[Seitenanfang](#)

[Seite drucken](#)

▶ © WDR 2005

Der WDR ist nicht für die Inhalte fremder Seiten verantwortlich, die über einen Link erreicht werden.

13. Dezember 2002

Redaktion:
Rainer NohnText, Rezepte
und Moderation:
Martina Meuth und
Bernd Neuner-
Duttenhofer**Weihnachtsfestmenü –
Gänsebraten auf asiatische Art**

Natürlich soll es Weihnachten immer etwas Besonderes sein, schließlich ist es ein außergewöhnliches Fest. Man möchte einerseits ungern auf Traditionen verzichten, andererseits hat man durchaus mal Lust auf etwas Neues. Deshalb haben wir uns diesmal zum Gänsebraten entschlossen, der schon so lange nicht mehr auf unserem Plan stand. Aber nicht, wie stets gehabt, mit Blaukraut und Knödeln. Wir geben ihm diesmal eine ungewöhnliche Würze.

Die Rezepte**Vorspeise: Möhrencremesuppe**

Auch sie lässt sich wunderbar vorbereiten. Dann braucht man sie vor dem Servieren nur noch zu erhitzen und nochmals mit dem Pürierstab aufzuschlagen, damit sie schön duftig wird. Die duftenden Croûtons stehen ebenfalls bereit und werden natürlich erst unmittelbar vor dem Auftragen in die Teller gestreut.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
4 EL Butter
500 g Möhren
circa $\frac{3}{4}$ l Gemüse- oder Hühnerbrühe
1 Chilischote
Salz
Pfeffer
2 Weißbrotscheiben
Koriandergrün
je einige Tropfen Balsamessig und Sesamöl

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln. Eine Knoblauchzehe und eine circa 0,5 Zentimeter dünne Ingwerscheibe sehr fein würfeln und für die Croûtons beiseite legen. Alles Übrige in zwei Löffeln Butter in einem Suppentopf andünsten. Die Möhren grob würfeln und zufügen. Mit Brühe auffüllen, aufkochen, die Chilischote zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt eine halbe Stunde sanft köcheln, bis die Möhren weich sind. Mit

dem Mixstab oder im Mixer glatt pürieren, dabei so viel Brühe zufügen, bis die Suppe ihre richtige Konsistenz hat. Kräftig abschmecken.

Das Weißbrot in halbzentimeterkleine Würfel schneiden, in der restlichen Butter in einer Pfanne langsam goldbraun rösten. Erst zum Schluss den fein gewürfelten Ingwer und Knoblauch zufügen. Das Koriandergrün kurz vor dem Servieren – nicht zu fein gehackt – untermischen.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit ein paar Tropfen Balsamico und geröstetem Sesamöl (im Asienshop erhältlich) verziern und schließlich die Croûtons auf der Oberfläche verteilen.

Hauptgericht:**Asienduftender Gänsebraten**

Bestellen Sie die Gans rechtzeitig beim Geflügelhändler. Gute 4 bis 4,5 Kilogramm sollte sie schon auf die Waage bringen. Auch wenn ein so großes Tier vielleicht zu viel für Ihre kleine Festgemeinschaft sein sollte. Aber eine magere Gans taugt nichts. Außerdem schmeckt kaltes Gänsefleisch wunderbar.

Wir geben diesmal der guten alten Weihnachtsgans einen völlig neuen Duft. Sie wird mit den Wohlgerüchen Asiens gewürzt, mit Ingwer, Knoblauch und Chili. Diese Gewürze sind übrigens durchaus nicht nur gut für den Geschmack, sondern auch für die Bekömmlichkeit. Sie helfen, das Fett der Gans besser zu vertragen, es wird rascher aufgespalten und ist leichter verdaulich.

Zutaten für sechs Personen:

1 schön gemästete Gans (circa 4,5 kg)
1 Bund Suppengrün
Salz
1 TL Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 große Zwiebel
1 kleiner Apfel
1 TL getrockneter Majoran

Marinade und Saucenbasis:

4 Schalotten
1 EL Öl
2 getrocknete Chilis

13. Dezember 2002

Redaktion:
Rainer NohnText, Rezepte
und Moderation:
Martina Meuth und
Bernd Neuner-
Duttenhofer

1 walnussgroßes Stück Ingwer
2 gehäufte EL Erdnüsse
150 g gelbe, fermentierte Sojabohnen (Glas)
1 gehäufter EL brauner Zucker
2 EL Zitronensaft
100 ml Kokossahne
zusätzlich 100 ml Kokossahne für die Sauce,
etwas Balsamico und Zitronensaft

Füllung:

4 Äpfel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
3 EL Erdnüsse
1 gestrichener EL brauner Zucker
Koriandergrün
Salz
Pfeffer
Chili (nach Geschmack frisch oder getrocknet)

Die Gans vorbereiten

Mit Küchenpapier innen und außen gut sauber wischen. Die Innereien herausnehmen, den Hals, den Magen und das Herz mit grob gewürfeltem Suppengrün in einem Topf mit Wasser bedecken, Salz und Pfefferkörner zufügen, ebenso das Lorbeerblatt. Aufkochen, dann zugedeckt auf kleinem Feuer etwa zwei Stunden leise köcheln. Die Leber beiseite legen.

Das Gänseschmalz

Den Flomen, das Fett, das gut sichtbar im Innern der Gans sitzt, herauslösen, fein würfeln und in einen kleinen Topf füllen. Die Zwiebel halbieren, eine Hälfte grob zerkleinert in den Suppentopf, die andere Hälfte fein gewürfelt zum Gänsefett geben. Den Apfel schälen, entkernen; die Viertel in feine Scheibchen schneiden und ebenfalls in den Fetttopf rühren. Mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen. Das Fett leise etwa eine Stunde köcheln, bis die Grieben, Zwiebeln und Äpfel appetitlich braun geworden sind. In ein Steingutöpfchen füllen und kalt stellen.

Die Leber

Vom Gänseschmalz eine kleine Schöpfkelle abnehmen, die gut geputzte, sorgsam gehäutete Leber rasch darin braten, dabei eine Knoblauchzehe, zwei kleine Thymianzweiglein mitziehen lassen. Alles mit etwa derselben Menge Butter im Mixer pürieren. Kalt stellen. Auf geröstetem Weißbrot zum Aperitif servieren.

Die Marinade

Die Schalotten grob zerkleinern, im Öl anrösten, Chilis hinzubröseln, Ingwer klein gewürfelt dazugeben und die Erdnüsse mitrösten. Sojabohnen mitsamt ihrer Flüssigkeit, Zucker, Zitronensaft und Kokossahne zufügen. Zehn Minuten leise köcheln, mixen und abschmecken. Im Mixer glatt pürieren.

Tipp: Diese überaus würzige Paste ist vielfältig einzusetzen: als Dip zu Fleisch oder auch Gemüse, als Creme auf Crostini oder über eine heiße Pasta. Der Dip hält sich im Schraubglas eine Woche im Kühlschrank.

Mit etwa der Hälfte der Paste reiben wir die Weihnachtsgans rundum ein und lassen sie in einen Plastikbeutel verpackt mindestens eine Stunde oder sogar über Nacht ziehen.

Die Füllung

Bevor die Gans ins Rohr geschoben wird, wird sie gefüllt. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel nochmals halbieren, mit fein gewürfelten Zwiebeln und zerdrücktem Knoblauch sowie fein gehacktem Ingwer mischen. Chili nach Geschmack frisch und fein gewürfelt oder getrocknet (dann nicht zu fein zerkrümelt) untermischen. Die Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften, dann mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Zusammen mit dem nicht zu fein gehackten Koriandergrün unter die Äpfel mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. In den Gänsebauch stopfen. Die Öffnung mit Küchenszwirn oder mit Zahnstochern verschließen.

Das Dressieren

So nennt das der Koch, wenn er die Gans zu einem handlichen Bratenstück zusammenschnürt: Mit Küchenszwirn werden die Flügel und Keulen an den Körper gebunden, damit sie nirgends abstehen und alles gleichmäßig garen kann.

Das Braten

Unsere Garmethode hat sich bewährt: Die Gans kommt bei niedriger Temperatur in den Ofen, bei nur 150 Grad Celsius. So brät der schwere Vogel auf dem Rost über der mit Wasser gefüllten Fettpfanne sozusagen ohne Aufsicht und wird am Ende dieser Zeit garantiert rundum herrlich knusprig sein. Nach zwei Stunden, der Halbzeit also, den Sud aus der

13. Dezember 2002

Redaktion:
Rainer Nohn

Text, Rezepte
und Moderation:
Martina Meuth und
Bernd Neuner-
Duttenhofer

Fettpfanne abgießen. Ihn, so gut es geht, entfetten. Mit der mageren Brühe die Gans übergießen. Zusätzlich zwei, drei Schöpfkellen Gänsebrühe über die Gans gießen und sie für nunmehr weitere zwei Stunden ins Backrohr schieben. Sonst braucht man kein Auge auf die Gans zu haben. Es ist nicht einmal nötig, sie wie sonst üblich kurz vor Schluss noch einmal mit kaltem Salzwasser zu bepinseln – die Haut ist auch so schön knusprig.

Die Sauce

Den Bratenfond aus der Fettpfanne in eine Kasserolle gießen. Am besten eine Fett-Mager-Terrine verwenden, die das meiste Fett ganz einfach abtrennt. Die restliche Marinade zusammen mit der übrigen Kokossahne zufügen und etwa fünf Minuten leise köcheln. Die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen und mit je einem Schuss Balsamico und Zitronensaft abschmecken.

Das Servieren

Eine Gans zu tranchieren ist viel weniger schwierig, als man denkt: Zuerst trennt man die Keulen und Flügel ab, dann löst man das Brustfleisch heraus und schneidet es auf einem Brett in schmale, höchstens zentimeterstarke Scheiben. Am besten macht man das vor den Augen der Gäste am Tisch, so dass jeder gleich sein Lieblingsstück in Empfang nehmen kann.

Das Getränk

Dazu brauchen wir natürlich einen **dem hohen Fest angemessenen großen Rotwein**. Ein Grand Cru aus dem Bordeaux etwa wäre angesagt, ein edler Barolo oder auch ein gehaltvoller Chianti. Natürlich passt auch ein großer Burgunder.

Beilage: Chinesische Hefebrotchen

Dafür brauchen wir einen Hefeteig. Wem das zu stressig ist, der kann ihn schon am Morgen (oder sogar am Vorabend) ansetzen. In diesem Fall bewahrt man den Teig in einer großen Plastiktüte im Kühlschrank auf und nimmt ihn eine Stunde vor dem Essen heraus, damit er wieder warm werden kann. Aber keine Angst: Eine Stunde Gehen reicht! Die Klöße werden tennishallgroß geformt und schließlich vor dem Essen über Dampf gegart.

Zutaten für sechs Personen:

500 g Mehl
1 TL Zucker
1/2 Würfel Hefe
gut 1/3 l Milch
1 Prise Salz

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine schütten und eine Kuhle hineindrücken. Zucker und Hefe in einer Tasse lauwarmen Milch auflösen. Die Maschine einschalten und auf mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen. Nach und nach die restliche Milch zugießen, salzen. Rühren, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig auf der Arbeitsfläche durchwalken und durchkneten. Tischtennisballgroße Häppchen abtrennen und zwischen den Handflächen zu Bällchen rollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf einen Dämpfeinsatz setzen, der mit Back- oder Butterbrotpapier ausgelegt ist. Man kann – muss aber nicht – die Hefebällchen zugedeckt noch einmal gehen lassen, bevor sie schließlich zehn Minuten über Dampf gegart werden.

Beilage: Chinakohl aus dem Wok

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1 Chinakohl (circa 500 g)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Erdnussöl
1 EL Sesamöl
je 1 gestrichener EL fein gewürfelter Ingwer und Knoblauch
1-2 Chilischoten (nach Belieben entkernt)
2 EL gelbe Sojabohnen (übrig von der Gänsemarinade)
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL Sherry
2 EL Sojasauce
2 EL Brühe

Den Chinakohl putzen, welche äußere Blätter entfernen. Quer in zweifingerbreite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße in halbzentimeterbreite Ringe, das Grün in zentimeterbreite Stücke schneiden. Dann am besten in zwei Portionen braten. Dazu im Wok Öl erhitzen, zuerst die Hälfte der Würzutaten, also Ingwer und Knoblauch, Chilis, Früh-

13. Dezember 2002

Redaktion:
Rainer Nohn

Text, Rezepte
und Moderation:
Martina Meuth und
Bernd Neuner-
Duttenhofer

lingszwiebeln und Sojabohnen, dann die Kohlstreifen zufügen. Auf starkem Feuer unter Rühren braten, sogleich salzen, pfeffern und mit Zucker würzen. Herausnehmen und auf einer Platte beiseite stellen. Mit dem restlichen Kohl genauso verfahren. Dann alles wieder im Wok mischen, erst jetzt Sherry, Sojasauce und Brühe angießen. Auf stärkstem Feuer unter Rühren aufkochen. Nun auch das Grün der Frühlingszwiebeln zufügen. In einer Schüssel sofort zu Tisch bringen.

Dessert: *Ingwerflan auf karamellisierten Äpfeln*

Der wird bereits am Vortag zubereitet, damit die Creme fest werden kann. Das Dessert steht also fix und fertig im Kühlschrank und muss nur noch hübsch angerichtet werden.

Zutaten für sechs Personen:

4 säuerliche Äpfel (zum Beispiel Boskop oder Glockenapfel)
2 EL Butter
3 gehäufte EL Zucker
1 Rosmarinzwig

Ingwerflan:

100 g Zucker
2 Eigelb
2 ganze Eier
250 ml Sahne
1 walnussgroßes Stück Ingwer
3 Blatt Gelatine

Außerdem:

geriebene Pistazien
eventuell Himbeersauce

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel längs in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, den Rosmarinzwig mitrösten. Die Apfelscheiben zufügen und durchschwenken, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Aufpassen, dass die Apfelscheiben ihre Form behalten und nicht zerfallen. Den Boden von Portionsförmchen mit Apfelscheibchen auslegen. Möglichst akkurat und dekorativ, denn zum Servieren wird die Creme aus der Form gestürzt. Restliches Apfelragout aufbewahren.

Für den Flan den Zucker mit Eigelb und ganzen Eiern im Wasserbad mit dem Schneebesen heiß und dick schlagen, Sahne zufügen (man kann sie in der Mikrowelle vorher erhitzen, dann geht alles noch viel schneller), den geriebenen Ingwer zufügen. Die Masse unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel erhitzen, bis sie aufwallt und bindet. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und die vorbereiteten Förmchen damit füllen. Mit Klarsichtfolie zudecken und kalt stellen.

Zum Stürzen die Creme mit einem spitzen Messer rundum vom Förmchenrand lösen, einen Teller auflegen, mit der Form stürzen. Nach Belieben mit Klecksen von Himbeersauce und mit den restlichen Apfelscheiben umkränzen. Mit Pistazienkrümeln dekorieren.

Begleitmaterial von

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

● Kochen nach den Jahreszeiten

Droemer Knauer Verlag, 2001
ISBN 3-426-27237-7. Preis: 20,50 Euro

● Kochen für Freunde

Droemer Knauer Verlag, 2000
ISBN 3-426-27223-7. Preis: 19,90 Euro

● Kochvergnügen

Droemer Knauer Verlag, 2002
ISBN 3-426-27274-1. Preis: 22 Euro

Die Titel sind im Buchhandel erhältlich.

Die nächsten Sendetermine der ServiceZeit Essen und Trinken

- **Freitag, 20. Dezember 2002, um 18.20 Uhr**
Antipasti und Gemüsefondue
auf Piemonteser Art
- **Freitag, 27. Dezember 2002, um 18.20 Uhr**
Mexikanische Tacos und Tortillas –
Silvesterparty als Fiesta mexicana
- **Freitag, 30. Dezember 2002, um 18.20 Uhr**
Tapas – Pfiffige Kleinigkeiten
auf spanische Art

Ausführliche Informationen zu der
ServiceZeit Essen und Trinken im Internet:
www.servicezeit.de

– Alle Angaben ohne Gewähr –

Tranchieren einer gebratenen Gans



Gans zerteilen, Keulen ablösen

Gans mit dem Bauch nach oben auf ein Tranchierbrett legen.



Keulen ein wenig vom Körper wegziehen. Die Keule dem Rumpf entlang bis zum Gelenk vom Körper schneiden...



... und im Ganzen anrichten, bei großen Gänsen im Gelenk durchschneiden.



Brustfilets auslösen

Gans auf beiden Seiten entlang des Brustbeines einschneiden, Fleisch vom Knochen ablösen.



Brustfilets von der Karkasse lösen, im Schultergelenk durchschneiden.



Brustfilets quer in Stücke schneiden. (Der noch an der Brust hängende obere Teil des Flügelrils kann mitserviert werden.)

Gans tranchieren

Wie Ente und Gans richtig zerlegt werden, sehen Sie hier am Beispiel einer Gans. Das Fleisch um die Keulen herum mit einem langen scharfen Messer bis auf die Knochen einschneiden.

Die Keulen mit einem Ruck zur Seite biegen, bis sich die Oberschenkelknochen aus dem Fleisch lösen. Mit einem Messer die Gelenke durchtrennen und die Keulen ablösen.

Die Flügel wie die Keulen abtrennen: Das Fleisch um die Flügel herum einschneiden, die Flügel zur Seite drücken, die Gelenke durchtrennen und die Flügel entfernen.

Die Brustfilets mit einem Messer entlang des Brustknochens einschneiden, vom Knochen schneiden und abheben. Die Brustfilets schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Um an die Füllung zu gelangen, den Brustkorb mit einer Geflügelschere rundherum einschneiden und abheben.

und eine weitere Beschreibung:

Das Brustfleisch vom Brustbein aus von den Knochen herunterlösen. Keulen abtrennen. Die Gänsebrust schräg in Scheiben schneiden.

nach Carolas Art

Dazu wird der Vogel auf den Rücken gelegt.

Nun zieht man die Keulen und Flügel nacheinander ein wenig vom Körper weg, bis man die Gelenke sieht und trennt diese mit einem scharfen Messer durch.

Wenn dies Schwierigkeiten macht, könnte es bedeuten, daß der Vogel nicht durch ist, oder Du das Messer einem anderen in die Hand drücken solltest, da Tranchieren nicht Deine Stärke ist. Mit einem runden Schnitt werden nun die Brustfilets von den Flügeln getrennt.

Mit einem weiteren Schnitt am Brustbein entlang, löst man die Filets.

(quengelnde Kinder beruhigt man zwischenzeitlich schon einmal mit den Flügelchen ...)

Wer den Vogel gefüllt hat, braucht jetzt eine Küchenschere, um die Rippen rechts und links durchzuschneiden. Nun hebt man die Brustknochen ab und die Füllung liegt wie in einem Körbchen bereit.

Die gelösten Teile stellt man im geschlossenen Ofen warm.

nach Amsels Art

Also ich trenne zuerst mit einem sehr scharfen Filetmesser die Brust von beiden Seiten des Tieres. Dann kommt die Geflügelschere an die Reihe.

Zuerst das ganze Tier in 2 Hälften, dann jeweils um die Keule und um den Flügel herum, das heißt, ich lasse das Fleisch vom Körper mit am Flügel und Keule.

Wer das nicht mag, muss die Flügel und die Keule abschneiden, und den Rest dann noch in passende Portionen teilen.

Die Brust bei einem großen Tier schneide ich dann noch in Scheiben.

Wenn man das Geflügel nicht Füllen will, teile ich persönlich lieber die Gans, Ente, Hähnchen usw. vor dem Braten und brate dann die Stücke.

Gefällt mir wesentlich besser!

Gruß Amsel am 13.12.2005

nach Caras Art

Transchieren zu beschreiben, klingt wie eine orthopädische OP, aber ich will es mal versuchen.

Wichtig ist das richtige Werkzeug. Gute Geflügelschere und ein scharfes langes Messer, Fleischgabel.

Mit dem Messer um die Keulen herum großzügig das Fleisch bis zum Knochen einschneiden, dann die Keulen zu Seite biegen, man sieht dann schon die Gelenke, diese dann mit dem Messer oder der Schere durchtrennen.

Mit den Flügeln ebenso verfahren. Mit dem Messer direkt am Brustknochen entlang schneiden und so das Brustfleisch von den Knochen lösen.

Wenn das Federvieh gefüllt ist, dann kommt jetzt die Geflügelschere zum Einsatz. Mit der Schere das Gerippe längs aufschneiden und aufklappen.

Ich mach das immer so und die Einzelteile sehen appetitlich aus. Ich muss jedoch zugeben, bei meinem ersten Versuch vor zig Jahren, sah die Gans aus, als hätte sie auf einer Handgranate gebrütet.

Gruß Cara am 13.12.2005

und noch ne Meinung:

Hähne und Hühner

Das Geflügel mit einer Schlegel- und Brustseite nach oben vor sich hinlegen. Den Schlegel mit der linken Hand halten und die Haut zwischen Schlegel und Brust mit einem scharfen Schnitt durchtrennen. Den Schlegel vom Gerippe abbiegen, wenn nötig mit dem Messer nachhelfen und ablösen. Mit dem anderen Schlegel ebenso verfahren. Gleich hinter dem Schnitt, welcher die Schlegel freigelegt hat, mit dem Abtrennen der Flügel beginnen. Der Schnitt verläuft weiter schräg auf die Spitze der Brust zu. Der nächste Schnitt geht längs durch den Körper und löst dabei den Rücken von der Brust. Ein letzter Schnitt teilt die Brust in zwei Teile. Nach Belieben können beim Anrichten mittels eines Spießchens alle Teile wieder in ihre ursprüngliche Form zusammengesetzt werden.

Poularde

Die Schlegel auf die gleiche Weise wie beim Hahn freilegen. Im Gelenk durch einen weiteren Schnitt in zwei gleiche Teile zerlegen. Nach Belieben die unteren Teile nochmals halbieren. Die Flügel etwas weniger hoch abschneiden. Hierauf folgt der Schnitt quer durch den Körper und trennt die Brust vom Rücken. Die Brust durch einen senkrechten Längsschnitt, welcher vom Hals aus genau in der Mitte über den Brustknochen bis zum Bürzel geht, teilen. Die Brusthälften noch durch einige Querschnitte in passende Stücke zerlegen. Nach Belieben beim Anrichten in die ursprüngliche Form zusammensetzen und durch Spieße zusammenhalten.

Ente

Die Schlegel lösen wie bei Hähnen, und wie bei Poularden in zwei Stücke teilen. Die Flügel, damit die Bruststücke möglichst groß werden, knapp über dem ersten Gelenk abtrennen. Brust vom Rücken teilen oder einen Längsschnitt auf beiden Seiten des Brustknochens vom Hals bis zum Bürzel machen. An den beiden Seiten des Brustknochens bis zum Flügelschnitt weiterführen. Das Fleisch der Brust mit der flachen Klinge ablösen. Die dickeren Stellen des Filets durch einen Längsschnitt in gleiche Stücke teilen und wiederum an ihrer dicksten Stelle durch einen Querschnitt in zwei weitere Teile zerlegen.

Gans

Gans kann wie Poularde oder Ente tranchiert werden. Die Flügelstücke jedoch größer halten. Schlegel beim Gelenk nochmals teilen. Die Brust wie bei Poularde in Querschnitte oder, wie bei Ente, in Längsschnitte teilen. Ist die Gans gefüllt, wird die Fülle herausgenommen und beim Anrichten um die Gans gelegt.

Truthahn oder Pute

Vom Truthahn, sofern er noch jung ist, die Schlegel wie bei der Poularde abtrennen. Die Flügel wie bei der Ente möglichst klein abschneiden und die Bruststücke ebenso auslösen. An der dicksten Stelle durch Querschnitte, welche nach dem Flügel hin spitz zulaufen, teilen. Ist der Truthahn gefüllt, muss die Fülle vor dem Tranchieren herausgenommen werden. Den Truthahn vor dem Anrichten wieder in seine ursprüngliche Form zusammensetzen und mit Spießchen zusammenhalten.

Tauben

Junge Tauben werden der Länge nach halbiert. Größere Tauben in Längsstücke teilen: in ein linkes und ein rechtes mit Schlegel, Flügel und etwas Brust, sowie in das Bruststück.

Google-Anzeigen

KAI Japanische Kochmesser

Riesige Auswahl + günstige Preise Shun, Wasabi, Seki, Magoroku www.kleffels.de

Haiku Messer

Jetzt bestellen & sparen. Haiku Messer portofrei kaufen! www.weststyle.de

Messerparadies

Messer aller Art mit vielen Bildern Neue Website mit Rabattstaffel. www.damaszener.com

GÜDE Küchenmesser

Handgeschmiedete Kochmesser aus Solingen. www.nenmann.com

schöne und scharfe Hocho

Direktimport & Vertrieb zu fairen Preisen, fachkundige Beratung www.shokunin.de

STARTSEITE

Aktuelle Kategorie:

Essen und Trinken (56)

Kategorieübersicht

GOOGLE SUCHE



Suchen

Web artikelportal.de

Artikel » Essen und Trinken

Den Weihnachtsbraten fachgerecht zerlegen

Wer seine Weihnachtsgans fachgerecht zerlegen will, aber keine Erfahrung damit hat, steht oft vor einem großen Problem. Einfach mit einem Sägemesser oder gar einem elektrischen Bratenzerteiler auf den Vogel loszugehen, führt zwar zu einem Ergebnis, aber ästhetisch ansprechend ist das nicht.

Schöner, als zersägtes oder zerrissenes Gewebe, ist natürlich der glatte Schnitt eines hochwertigen Messers. Ein gutes Markenmesser, egal ob aus einer europäischen oder japanischen Messerschmiede erleichtert immer die Arbeit. Gerade beim sauberen Tranchieren ist ein gutes Schneidwerkzeug, z.B. eines der extrem scharfen, japanischen Kai Shun Messer unverzichtbar.

Um eine Gans fachgerecht zu zerlegen brauchen Sie 3 Messer. Das normale, große Kochmesser, ein Ausbeinmesser und ein Tranchiermesser. Eine Geflügelschere ist überflüssig.

Als erstes entfernen Sie die Flügel der auf der Brust liegenden Gans, indem Sie sie ein wenig vom Körper abziehen und dort, wo eine kleine Vertiefung im Schultergelenk sichtbar wird das Kochmesser ansetzen und direkt im Gelenk den Flügel abschneiden. Je nach Zubereitungsart sind die Flügelspitzen vielleicht zu trocken. Dann den Flügel im Handgelenk noch einmal abschneiden.

Für die Keulen benutzen sie zuerst das Kochmesser. Drehen Sie die Gans herum und ziehen Sie die Keule ebenfalls leicht ab. Schneiden sie in der Leistengegend ein und führen Sie das Messer an der Karkasse entlang, bis das Hüftgelenk sichtbar wird, welches sie mit einem guten Markenmesser leicht zerteilen können. Teilen Sie die Keule noch in Ober- und Unterschenkel, indem Sie das Kniegelenk zerschneiden.

Zuletzt benutzen Sie Ihr Ausbeinmesser, um die Brüste auszulösen. Schneiden Sie in der Mitte des Brustbeins die Haut ein. Schneiden Sie dann mit der Spitze rechts oder linke am Brustbein entlang, drehen Sie die Klinge und schneiden Sie an der Knochenplatte entlang, die Gänse statt einzelner Rippen haben, bis Sie die ganze Brust in einem Stück ablösen können. Wiederholen Sie das mit der anderen Brust und schneiden Sie beide Hälften mit ihrem Tranchiermesser in gefällige Scheiben. Guten Appetit!

Noch ein Tipp: Üben Sie ein oder zwei mal mit einem Brathähnchen, dann wird Weihnachten auch die Gans professionell zerlegt.

Google-Anzeigen Kochmesser Solingen Küchenmesser Ceramic Messer

19.10.2007 21:27:24 von webler99

Fügen Sie diesen Artikel Ihren Social Bookmarks hinzu:



Verlinken Sie diesen Artikel auf Ihrer Website:

```
<a href="http://www.artikelportal.de/essen-und-trinken/1897/den-weihnachtsbraten-fachgerecht-zerlegen/" target="_blank">Den Weihnachtsbraten fachgerecht zerlegen</a>
```

Informationen über den Autor dieses Artikels:

Karsten Fernkorn
Jägerstr 67-69
10117 Berlin

MEMBER LOGIN

Login Name

Cookies müssen im Browser erlaubt sein!

- Password?
Registrieren!
Richtlinien lesen

Autoren-Topliste

TOP

Datenschutzerklärung | Impressum | Artikelverzeichnis Wickedpedia

[magazin](#) [rezepte](#) [community](#) [shopping](#)

[magazin](#) [rezepte](#) [community](#) [shopping](#)



[home](#) [magazin](#) [rezepte](#) [community](#) [shopping](#) [newsletter](#)

[hilfe & faq](#) | [übersicht](#)

[HOME](#) / [REZEPTE](#) / [Menüart](#) / [Hauptspeise](#) / [Geflügel](#)

[Speichern](#) [Speichern unter ...](#) [Drucken](#)
[Rezept empfehlen](#) [Rezept als PDF](#)

Gefüllte Gans (Niedrigtemperatur)

| Zutaten für | Portionen |
|----------------------------------|-----------|
| 1 Gans, ca. 5 kg | |
| 3 Stange/n Staudensellerie | |
| 1 Zwiebel(n), groß | |
| 1 Apfel, säuerlich | |
| 6 Scheibe/n Toastbrot | |
| 250 g Marone(n), (fertig vakuum) | |
| Leber, Magen, Herz der Gans | |
| Thymian | |
| Salz | |
| Pfeffer | |

ZUBEREITUNG

Die meist verpackten Innereien der Gans entfernen. Gans auswaschen, salzen. Die Innereien säubern (meistens muss der Magen noch geputzt werden), fein hacken oder im Mixer anpürieren.

Bild count



[Eigenes Bild hochladen >](#)

Staudenselleriestangen waschen, in feine Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stückchen schneiden. Die Toastbrotsscheiben würfeln. Die Esskastanien aus der Vakuumverpackung nehmen und grob würfeln. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit reichlich Thymian (3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen. Gänseöffnung schließen. Geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladennadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korstett oder Wanderstiefeln und eine Schleife macht. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen, ohne große Fummelei. Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in

INFORMATIONEN

Schwierigkeitsgrad:

normal

Brennwert p. P.:

keine Angabe

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std.

REZEPTSTATISTIK

95592 (16413)* gelesen
 1278 (161)* gespeichert
 12464 (1738)* gedruckt
 657 (56)* verschickt
 * nur in diesem Monat

Freigeschaltet am:

23.04.01

VERFASSER



matti

Mitglied seit 17.01.2002
 8965 Beiträge (ø8.38/Tag)



13 ÄHNLICHE REZEPTE GEFUNDEN!

- [Weihnachtsgans mit Ananas](#)
- [Gänsebraten nach Mecklenburger Art](#)
- [Gänsebraten mit Wirsing](#)
- [Gebratene Gans mit Biersauce](#)
- [Gefüllte Gänsebrust mit Pfifferlingen in schwarzer Johannisbeersauce](#)
- [Gänsebraten mit Rotkohl](#)

CHEFKOCH CLUB

Entdecken Sie die Exklusivität des Clubs:

Für nur **2 Euro** im Monat erhalten Sie:

- Keine Werbung
- unbegrenzte Kochbücher
- unbegrenzte Fotoalben
- erweiterte Forumfunktionen
- mehr Smilies

[Mehr Infos](#)

den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80° weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig. Wir stellen die Gans ca. 1 Stunde vor dem Schlafengehen in die Röhre, schalten nach 1 Stunde auf Niedrigtemperatur. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man bracht sie nur noch ca. 1/2 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180°.

Die Fülle aus der Gans holen und als Beilage servieren, sehr köstlich!

- [Gänseleberwurst](#)
- [Gänsebrust mit Nougatsoße und Apfelm Gemüse](#)
- [Grüne Klöße](#)
- [Schmorpfanne mit Gans](#)
- [Gans gutbürgerlich](#)
- [Apfel- und Zwetschgenfüllung \(für gefüllte Ente, Gans\)](#)
- [Gänsebrust](#)

Kommentare

Kommentar vom 14.11.2001 14:34

matti 


Mitglied seit 17.01.2002
 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



mit dem aufwärmen..wollte ich nur nen tipp für jemanden geben... es ist natürlich viel besser, wenn man das nicht muss!!!! also frisch isst...grüsse

Kommentar vom 26.11.2001 13:54

Netti 


Mitglied seit 17.01.2002
 139 Beiträge (ø0.13/Tag)



So einen Gänsebraten habe ich noch nie gegessen! So zart und saftig und lecker - Wahnsinn!
 Vielen Dank an Matti von Netti (und der ganzen Family, die mit dem Braten beglückt wurde)

Kommentar vom 27.11.2001 23:53

Gaylord 


Mitglied seit 17.01.2002
 0 Beiträge (ø0/Tag)



Fantastisch, lecker und zart.
 Ab sofort mache ich Gans nur noch auf diese Art.
 Habe zur Füllung noch eine Orange in Stücken zugefügt.
 Lecker.

Kommentar vom 29.11.2001 08:50

Poll 


Mitglied seit 17.01.2002
 210 Beiträge (ø0.2/Tag)



Ein Traum, wahnsinn, habe die Füllung auch bei Forelle probiert, superlecker!

Kommentar vom 29.11.2001 15:24

matti 


Mitglied seit 17.01.2002
 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)






ich schmelze....so viel lob....




Kommentar vom 04.12.2001 10:27

| | |
|--|---|
| <p>susa  </p> <p>13351 Beiträge (ø12.49/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Bei uns ist es an Heiligabend dran und ich freu' mich schon drauf. Noch ahnt die Gans nix.</p> |
| <p>Kommentar vom 04.12.2001 19:20</p> | |
| <p>gabriela </p> <p>0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Zu Weihnachten möchte ich meine 4 Männer gerne mit dieser vielgelobten Ganz beglücken. Leider bin ich "Gans" unerfahren. Deshalb meine Frage: Wie wird die Gans beim Niedrigtemperaturgaren knusprig? Oder geht das nicht? Zweitens: was wäre die Alternative zu Eßkastanien - schüttel - Es wäre nett, wenn jemand einen Tipp für mich hätte.</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2001 11:02</p> | |
| <p>fine  </p> <p>10643 Beiträge (ø7.59/Tag)</p> <p>  </p> | <p>die gans (immerhin 5,4 kg) war absolut suuuuper, außen knusprig, innen weich und zart - ein Traum!! Nie mehr kommt mir eine andere Zubereitungsart in den Ofen. Meine Güte, was hatte ich vorher schon für zähe Vögel... das kann nun nicht mehr passieren. matti, hiermit gebe ich Dir 2 Millionen Kochmützen!</p> |
| <p>Kommentar vom 14.12.2001 11:31</p> | |
| <p>grooney </p> <p>0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Also für den der keine Maronen mag würde ich in Butter angeröstete Kartoffeln vorschlagen. Das macht sich sehr gut mit Majoran aber auch mit Rosmarin.</p> |
| <p>Kommentar vom 14.12.2001 11:32</p> | |
| <p>grooney </p> <p>0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>... ganz vergessen, ich freue mich auch schon - bei uns gibt's diese Supergans am 1.Feiertag ...</p> |
| <p>Kommentar vom 14.12.2001 19:39</p> | |
| <p>matti  </p> <p>8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>bevor ich es jetzt noch 20 mal einzeln schreibe:</p> <p>die gans kommt auf die fettpfanne des backofens...nicht in den bräter.... und es kommt kein wasser dazu! und der fond wird entfettet...veredelt und ergibt eine gute bis hervorragliche sosse....</p> |
| <p>Kommentar vom 15.12.2001 10:40</p> | |





| | |
|---|---|
| <p>veltliner 🍷 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) 💬 🍷 🍷</p> | <p>Da ich schon viele Gänse gebraten und noch mehr gegessen habe, habt ihr mich mit diesem außergewöhnlichen Rezept und den positiven Kommentaren richtig neugierig gemacht. Ich werde morgen um 4 Uhr aufstehen und mich mit Freude an die Arbeit machen (Gottseidank ist im Premiere Boxen).</p> |
| <p>Kommentar vom 16.12.2001 00:11</p> | |
| <p>fehlings 🍷 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) 💬 🍷 🍷</p> | <p>Gestern haben wir das Rezept ausprobiert, heute an Freunde in Kanada weitergegeben. Einfach großartig. Die armen Gänse. Jetzt haben sie keine Chance mehr zu entkommen und das nicht nur zur Weihnachtszeit, nein auch bei jeder anderen Gelegenheit.</p> |
| <p>Kommentar vom 16.12.2001 10:48</p> | |
| <p>bogi 🍷 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) 💬 🍷 🍷</p> | <p>Die Arbeit hat sich gelohnt, einfach super!!!!!!</p> |
| <p>Kommentar vom 18.12.2001 08:31</p> | |
| <p>moniundralf 🍷 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) 💬 🍷 🍷</p> | <p>Ich noch einmal - hallo Matti ! Ich weiß nicht, ob Du meine Nachricht von eben bekommen hast ! Ich hab da noch mal zwei (ich hoffe, nicht zuviele) Fragen: Muß die Gans erst mit der Brustseite gebraten werden oder erst der Rücken ? Nimmst Du zum Braten und Garten Ober- und Unterhitze oder Umluft ? Und mit der Soße stehe ich im Moment auch noch auf Kriegsfuß. Wenn Du kein Wasser in die Fettpfanne einfüllst, wie kriege ich dann meine Soße ? Vielen lieben Dank für eine kurze Nachricht ! Grüße aus München Moni</p> |
| <p>Kommentar vom 18.12.2001 08:31</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>moniundralf 🍪 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | |
|---|--|




Kommentar vom 22.12.2001 13:01

| | |
|---|---|
| <p>Ronny12 🍪 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Hallo,</p> <p>Ich werde zu Weihnachten die Gans aus probieren.</p> <p>Meine Letzte war ein Flop, nach 4 Stunden braten bei 200 Grad war sie hart.</p> <p>Wenn ich das Rezept lese und eure Komentare läuft mir das Wasser im Mund zusammnen.</p> <p>Zwei Fragen hätte ich aber noch:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Muß ich die Gans auch unterhalb der Keulen einstechen damit das Fett rausläuft?2. Wenn sie gar ist muß ich da noch mal Oberhitze zugeben zum bräunen ?3. Ich habe jetzt eine 6,2 kg Gans (wir sind alle verfressen) reicht da die Schmorzeit von 7 Stunden ? <p>Bitte antwortet mir, ich habe nur noch einen Tag Zeit.</p> <p>Gruß Ronny</p> |
|---|---|

Kommentar vom 22.12.2001 22:55

| | |
|---|--|
| <p>matti 🍪👤👤 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>bei 6,2 kg sind 7 stunden zu knapp... rechne mit 9..</p> <p>einstechen musst du nicht.... und am ende sollte sie braun sein...wir brauchen keinen hitzeschub am ende.</p> |
|---|--|

Kommentar vom 24.12.2001 14:51

| | |
|---|--|
| <p>Gaby 🍪👤 👤👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 107 Beiträge (ø0.1/Tag)   </p> | <p>Hallo matti,</p> <p>trotz aller Bedenken meinerseits ist die Gans super geworden. Mein Göga hätte am liebsten die Haut für sich alleine gehabt. Leider kam ich bei meinen drei Männern nicht mit der Füllung an. Aber das lässt sich beim nächsten Mal ja ändern.</p> <p>Bedanke mich auch für die vielen Tips von Dir zu diesem Thema in den Foren.</p> <p>Gruß Gaby</p> |
|---|--|

Kommentar vom 25.12.2001 12:04

| | |
|--|---|
| <p>HaWei </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 10 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hilfe an Alle.</p> <p>Wie kann ich in meinem Gasherd 80 ° C konstant einstellen ? Thermostat fängt erst bei 120 °C an, Backofen hat dann aber schon eine Temperatur von ca. 140 °C.</p> <p>Frohe Festtage wünscht Hartmut</p> |
| <p>Kommentar vom 25.12.2001 19:56</p> | |
| <p>matti </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>da hast du aber einen mistherd... tipps kann ich dir dafür nicht geben.....schade... matti</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2001 08:28</p> | |
| <p>garlic </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 3480 Beiträge (ø3.26/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Ich habe eine Niedrigtemperatur - Pute gemacht. Sie war butterzart und köstlich. Die gibt es jetzt jedes Jahr zu Weihnachten. Danke Matti für das Rezept. Gruß Garlic</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2001 11:22</p> | |
| <p>eggi </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Habe dieses Jahr meine Gans mit Nidrigtemperatur zubereitet. Es war supereinfach, wenig Arbeit, sie war sehr gut! Habe dieses Rezept sofort übernommen. Gruß Eggi!</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2001 18:56</p> | |
| <p>Rosine </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 6959 Beiträge (ø6.51/Tag)</p> <p>  </p> | <p>1000 Kochmützen an Matti. Sowohl Gans, als auch unsere "Probeente" am letzten Advent waren gans toll. Selbst sehr konservative, ältere Gäste waren begeistert. A.G. der Gäste habe ich die Füllung allerdings auf Apfel und Maronen beschränkt, statt viel Thymian nahm ich ein wenig Majoran.... hätte nie gedacht, daß ein Federvieh so zart, saftig und knusprig sein kann Rosine</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2001 19:23</p> | |
| <p>matti </p> <p>100% </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>danke für die blumen.. dei fülle muss eben immer auf den eigenen geschmack abstimmen.... ich mag auch eine ganz einfache semmelknödelfülle gern.</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2001 22:35</p> | |

| | |
|--|---|
| <p>pieps </p> <p>0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Wir haben auch eine Niedrigtemperatur-Pute gemacht und ich kann mich dem überschwenglichem Lob nicht so ganz anschliessen. Das Fleisch war wirklich ausgezeichnet, die Füllung war - sorry- überhaupt nicht nach unserem Geschmack (viel zu viel Thymian in dem Rezept!) und die Arbeit war die gleiche wie im Römertopf, wo das Fleisch genauso gelingt. Unser Fazit: Sicher nicht schlecht, aber der Aufwand (die ganze Nacht im Ofen!) ist im Römertopf bei gleichem Ergebnis wesentlich geringer! Entschuldige, matti, war aber unsere ehrliche Meinung. Hat ja auch nicht jeder den gleichen Geschmack.</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2001 15:29</p> | |
| <p>matti </p> <p>8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi pieps... ich mag keine römertöpfe... leider . aber: ich habe auch nie ein rezept für pute irgendwo veröffentlicht... also: deine kritik ist bei mir falsch. unsere fülle ist für eine gans bestimmt...steht auch deutlich im rezept. für eine pute würde ich auch sehr viel sanftere füllungen vorziehen. eine gans ist vom geschmack her eher ein wildvogel...und verträgt die "wild"füllung durchaus. also...in zukunft ...bitte rezepte lesen... das hilft gans ungemein.</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2001 20:13</p> | |
| <p>wirbelwind </p> <p>0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Auch wir haben das Rezept ausprobiert und sind restlos begeistert! Es wird die Gans nur noch so geben. Wirbelwind</p> |
| <p>Kommentar vom 29.12.2001 08:16</p> | |
| <p>Andracz </p> <p>2 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Auch mit herkömmlicher Füllung war die Gans einfach toll. Die Ente des nächsten Tages mußte ich auf bitten von Frau und Sohn ebenso zubereiten. Jegliches Geflügel kommt bei uns nur noch nach diesem Rezept auf den Tisch. Selbst verständlich muß die Garzeit gewichtsabhängig variiert werden.</p> |
| <p>Kommentar vom 29.12.2001 10:13</p> | |



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (Ø8.39/Tag)



bei hähnchen ist das niedertemp. garen nicht so supertoll...zumindest nicht, wenn es ein schmorgericht ist. in diesem falle würde ich 110°grad empfehlen, da wird der geschmack "schmoriger", es bleibt aber dennoch sehr zart und saftig.
gruss
matti

Kommentar vom 02.01.2002 13:58



Mitglied seit 17.01.2002
10 Beiträge (Ø0.01/Tag)



Also ich habe unsere Weihnachtsgans auch nach diesem Rezept gemacht und ich kann mich auch nicht so ganz dem Lob anschliessen.
Die Fuellung war superlecker, kam auch bei der ganzen Familie gut an aber ansonsten war sie nicht besser als sonst. Ich muss auch sagen, dass bei uns die Gaense eigentlich immer zart und saftig sind. Also beim naechsten mal werde ich mir den ganzen Aufwand mit den sieben Stunden sparen und wieder nach meinem alten Rezept kochen. Es ist aber auch extrem wichtig, was man fuer eine Gans nimmt. Ich praeferiere ja zu den liebevoll handgezogenen Gaensen vom Bauernhof.
D.

Kommentar vom 04.01.2002 13:38



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (Ø8.39/Tag)



da bist du der einzige mensch, den ich kenne, der noch nie eine trockene oder harte gans auf dem tisch hatte. wir haben die erfahrung, dass geschmacklich eine supermarktigans von einer bauernigans nicht zu unterscheiden ist.

Kommentar vom 06.01.2002 11:01



Mitglied seit 14.05.2001
8501 Beiträge (Ø6.45/Tag)



Huhu, ich muß doch auch noch meinen Erfahrungsbericht abgeben bei der nette Hilfe die ich von euch zweien bekommen habe. Also das Fleisch war superzart, allerdings war das Gerippe auch so zart, dass es beim tranchieren komplett auseinandergefallen ist was sich dann auf dem Teller nicht so gut gemacht hat. Was ich da falsch gemacht habe ist mir nicht so ganz klar. Die Füllung ist auch gelungen, war aber meinen Gästen etwas zu exotisch, aber das ist ja Geschmackssache. Also im ganzen gesagt: lecker!

LG

| | |
|---|---|
| | Rince |
| Kommentar vom 06.01.2002 17:28 | |
| <p>***dirk*** </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Hallo Matti, vielen Dank für diese wunderbare Rezeptidee. Beim Lesen war ich schon etwas skeptisch, und wenn es nicht so viele positive Äußerungen gegeben hätte, wäre meine Weihnachtsgans wohl auf die herkömmliche Art geraten (oder nicht). Da meine Gans etwas kleiner war (3,3 kg), habe ich die Nachgarzeit auf 5,5 Stunden verkürzt. War aber nicht gut, hätte noch etwas länger im Ofen bleiben können. In Zukunft werde ich den Gänsebraten nur noch nach diesem Rezept machen!</p> <p>Gruß Dirk</p> |
| Kommentar vom 10.01.2002 00:17 | |
| <p>Myriam </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Lieber Matti, die Gans war gigantisch gut, aussen knusprig, innen so zart, dass sie fast zerfallen ist. Die Füllung war auch sehr lecker - Auf den Sellerie habe ich jedoch verzichtet und die drei Esslöffel Thymian kamen mir jedoch etwas reichlich vor. Daher habe ich nur einen Esslöffel genommen. Sonst überdeckt der Thymian die lecker Kastanien, Äpfel und Innereien.</p> <p>vielen Dank für das wunderbare Weihnachtsessen und liebe Grüße</p> |
| Kommentar vom 20.01.2002 17:57 | |
| <p>Kochmama </p> <p>  Mitglied seit 20.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Hallo Matti, das war die beste Gans , die meineGäste und ich je gegessen haben. Sauce und Füllung sind supergut angekommen</p> |
| Kommentar vom 16.10.2002 19:58 | |
| <p>hortensie </p> <p>  Mitglied seit 16.09.2002 71 Beiträge (ø0.09/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Hallo Matti, jetzt ist ja schon fast wieder Weihnachten , aber ich wollte Dir kurz von unserer Gans erzählen. Ich hatte zum ersten Mal das Glück, die Familiengans zu machen und bin das "Risiko" eingegangen und habe Dein Rezept ausprobiert... Kommentar meines ssseeehhrr kritischen Vaters: " Das ist die beste Gans, die ich je gegessen habe, Inge (meine Mutter) , mach die jetzt bitte auch immer so"</p> <p>DDAAANNKKEEE MATTI, ich bin durch Dich die Supertochter ,</p> |

| | |
|--|---|
| | zumindest für einen Tag :-) |
| Kommentar vom 25.10.2002 21:21 | |
| <p><u>Marclla</u> 🍪</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 25.10.2002 1 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Am Wochenende möchte ich das Rezept auch ausprobieren, aber beim Gedanke an die Inereien, die auch verwendet werden sollen, wird mir komisch.</p> <p>Frage: Muß das sein,? Gibt es eine Alternative? Danke für die Antwort!!!!!!</p> |
| Kommentar vom 26.10.2002 18:58 | |
| <p><u>matti</u> 🍪 🌟</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>der geschmack ist vor allem ohne leber ein anderer...aber als alternative kann man auch statt der innereien schinkenwürfel nehmen.</p> <p>gruss matti</p> <p>und gaaaanz vielen dank für die belobigungen und feedbacks...grins gehen mir runter wie gänsebrust....</p> |
| Kommentar vom 27.10.2002 01:15 | |
| <p><u>Akinomus</u> 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 28.09.2002 41 Beiträge (ø0.05/Tag)</p> <p>  </p> | <p>nachdem ich all dies gelesen habe, werde ich dieses Rezept unseren Freunden zum St. Martin offerieren. Das wäre dann wohl meine erste selbstgemachte Gans. Aber ihr habt mir echt Mut gemacht. Weitere Meldungen nach dem Verzehr !</p> |
| Kommentar vom 09.11.2002 09:43 | |
| <p><u>olyschlaeger</u> 🍪</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 14.09.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Betr.: HaWei, 25. 12. 01</p> <p>In jedem guten Haushaltwarengeschäft gibt es Backofenthermometer für einige Euro. Die stellt man in den Backofen und liest daran die Temperatur ab und stellt sie entsprechend ein</p> <p>Oly</p> |
| Kommentar vom 11.11.2002 08:19 | |
| <p><u>Candy2</u> 🍪</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Nach mehreren Reinfällen möchte ich als letzten Versuch diese Gans unbedingt probieren, habe noch Fragen dazu: 1. Wenn kein Wasser angegossen wird, woher kommt dann die Soße und warum verbruzelt das ausgetretene Fett nicht. Arbeite ich mit Umluft oder lieber mit Ober- und Unterhitze? Wird die Gans bedeckt, wenn ja wie lange.</p> |
| Kommentar vom 11.11.2002 14:40 | |
| | |

| | |
|--|--|
| <p>Rosi.R. </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 1049 Beiträge (ø0.98/Tag) </p> <p>     </p> | <p>Ich kann nur sagen KÖSTLICH. Die Gans hat meine Erwartungen übertroffen. Mit der herkömmlichen Methode war meine Gans auch immer gut, aber nach dieser Methode, außen knusprig, das Fleisch zart und saftig und erst das Sößchen. Danke Matti</p> |
| <p>Kommentar vom 12.11.2002 00:37</p> | |
| <p>stefanhome </p> <p>  Mitglied seit 26.07.2002 100 Beiträge (ø0.11/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Die beste Gans die ich je zubereitet habe. 18 geübte Gansesser waren begeistert. Ich auch.... Klasse!!!!</p> <p>thnx</p> |
| <p>Kommentar vom 13.11.2002 08:17</p> | |
| <p>murzel </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 50 Beiträge (ø0.05/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Nach mehreren trostlosen Versuchen sollte dies mein letzter sein eine Gans zu braten und es war suuuuuuuuper köööstlich!</p> <p>Danke für das Rezept.</p> <p>LG Murzel</p> |
| <p>Kommentar vom 13.11.2002 13:47</p> | |
| <p></p> <p>illa </p> <p>  Mitglied seit 14.05.2002 4746 Beiträge (ø4.99/Tag) </p> <p>     </p> | <p>Da muss ich wohl etwas falsch gemacht haben!!!!</p> <p>..meine 4kg Gans war nach neun Stunden immer noch nicht durch... und erst die Mirkowelle hat mich gerettet...</p> <p>..aber geschmacklich war sie wirklich lecker, nur die Füllung kam auch bei meinen Gästen nicht so gut an.</p> <p>LG illa</p> |
| <p>Kommentar vom 14.11.2002 14:43</p> | |
| <p>matti </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag) </p> <p>     </p> | <p>kann eigentlich nur an der temperatur gelegen haben...</p> |
| <p>Kommentar vom 14.11.2002 19:26</p> | |
| <p>Anni </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Letztes Jahr habe ich bereits die Matti-Gans ausprobiert. Und wir waren alle (etwas erstaunt, daß es gelungen ist) und begeistert vom Ergebnis. - O.k. die Füllung ist geschmacksache, war aber trotzdem gut. - Nun ist bei uns am Samstag die "Gans" wieder dran. Und diesmal gehe ich ganz lässig an die Sache ran, weil ich ja weiß es kann nichts schief gehen. Als Füllung habe ich diesmal eine Apfel-Brot-Kräuter-Leber Variante vorgesehen. - Ich freu mich schon drauf !!! Und vielen Dank an Matti für dieses</p> |

meisterliche Rezept !!!

Kommentar vom 17.11.2002 16:41

[evalima](#) 



Mitglied seit 28.10.2001
1125 Beiträge (ø0.98/Tag)



Hallo Matti,
wir hatten gestern abend die Vergleichsmöglichkeit. 10 Personen, 3 Gänse von verschiedenen Frauen zubereitet, die NT-Gans war mit Abstand die zarteste, zuerst wurde gelacht (7 Std. Backofen), danach musste ich das Rezept kopieren. Die nächste Gans und Ente schmurgelt wieder so lange, danke auch noch für die Unterstützung per KM.
Liebe Grüße, Evalima

Kommentar vom 17.11.2002 17:01

[Sivi](#) 



Mitglied seit 25.07.2002
3372 Beiträge (ø3.83/Tag)



Hallo Matti,
nachdem ich im letzten Jahr Weihnachten das ehrenhafte Amt hatte, die Gans im Ofen zu überwachen (du weißt schon, begießen, wenden, begießen, Schweiß von der Stirn wischen...) und sie mir trotzdem fast verbrannt ist, hab ich diesmal beschlossen, dein Rezept auszuprobieren. Heute war sozusagen die Hauptprobe für die Weihnachtsgans. Sie war 7 Stunden im Ofen, mittags hab ich sie nochmal aufgewärmt. Trotzdem war sie saftig und zart, und Schwiema und Göga (der aufs heftigste bezweifelt hat, dass das klappt) waren echt begeistert!!!

Bei uns gabs dazu den Cassis-Rotkohl aus dem CK und rohe fränkische Klöße. Die Soße hab ich mit Gänsefond verlängert, die Klöße schreien direkt nach viel Soße...

Danke für das tolle Rezept, echt Klasse.

Sivi

Kommentar vom 19.11.2002 08:12

[Candy2](#) 













Mitglied seit 17.01.2002
0 Beiträge (ø0/Tag)










Hilfe!!!!!!
Will mir denn keiner meine Fragen beantworten?
Am Sonntag möchte ich auch mal das leckere Rezept ausprobieren. Bei all Euren Kommentaren läuft einem ja das Wasser im Mund zusammen.
Hier nochmal die Fragen: Umluft oder Ober- und Unterhitze?
Kommt die Gans in den Bräter ohne Wasserzusatz?
Wird sie bedeckt, wenn ja wie lange?
Vielen Dank im voraus

| | |
|--|--|
| | Steffi |
| Kommentar vom 21.11.2002 22:48 | |
| <p><u>matti</u>  </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>meine liebe steffi...das ist doch alles längst beantwortet!!!!</p> <p>kein wasser...kein bräter..... ober unterhitze ist besser als umluft.... einfach nach rezept!!!!</p> |
| Kommentar vom 22.11.2002 19:44 | |
| <p><u>Laverne</u> </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 22.11.2002 4 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Mein Freund, der einmal Gans (nach Normalo-Rezept) gebraten hat, weigert sich, die Gans unbeaufsichtigt im Ofen zu lassen. Er meint, wenn ich die Gans auf die Fettpfanne lege, werden wir morgens aufwachen und die Küche mit Gänsefett überflutet werden. Ich hab noch nie Gans gemacht, liebe aber den Geschmack. Wie ist denn das mit dem Fett? Wirklich so dramatisch, wie mein Freund behauptet?</p> |
| Kommentar vom 23.11.2002 10:49 | |
| <p><u>Gemüseschrabbel</u> </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 16.09.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti und alle anderen die dieses Rezept schon ausprobiert haben!</p> <p>Ich möchte die Gans nächsten Freitag machen und habe noch ein parr Fragen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ist eine Gans von 5kg für vier Personen nicht viel zu viel? 2. Wenn ihr mir da zustimmen würdet und ich nehme eine Gans von 3,5-4 kg, in wie weit verringert sich dann die Garzeit? 3. Anscheinend wurde das Rezept ja auch schon mit einer Ente ausprobiert, welche ja auch nur um die 3 kg wiegt, könnt ihr mir da auch eine Garzeitangabe machen? <p>Vielen Dank im voraus! Natalie</p> |
| Kommentar vom 23.11.2002 18:50 | |
| <p><u>matti</u>  </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>also: in der fettpfanne ahtten wir noch keine schwierigkeiten.... durch die sanfte temeratur brät das fett sehr langsam aus.... einmal abschöpfen reicht!</p> <p>bei einer 3,5 kilo gans würde ich die garzeit um maximal 45 min. reduzieren.... aber: durch die nt ist es kaum möglich, die gans zu übergaren.....</p> <p>liebe grüsse matti</p> |
| Kommentar vom 28.11.2002 00:41 | |








| | |
|---|--|
| <p>sgdmaster 🍪  Mitglied seit 27.11.2002 4 Beiträge (ø0.01/Tag)   </p> | <p>muss ich auch mal ausprobieren, bei soviel lob, das muss ja schmecken.</p> |
| <p>Kommentar vom 28.11.2002 12:43</p> | |
| <p>margret.winkler 🍪  Mitglied seit 17.01.2002 1 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>die gans mache ich dieses jahr wieder zu weihnachten, sie scheint der absolute renner zu sein (bei den vielen kommentaren). danke an den rezeptgeber matti</p> |
| <p>Kommentar vom 02.12.2002 08:17</p> | |
| <p>Candy2 🍪  Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Liebe Matti, die Gans war super. So eine knusprige Haut hatten wir noch nie. Bei der Füllung habe ich anstatt der Innereien Bratwurstbrät genommen und auch die Maronen weg gelassen. Kam sehr gut an. Auf Wunsch der Familie muß Weihnachten die nächste Gans dran glauben. Liebe Grüße Steffi</p> |
| <p>Kommentar vom 05.12.2002 12:27</p> | |
| <p>Larse 🍪  Mitglied seit 05.12.2002 1 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Hi Matti, in Leogang gab es nie so eine tolle Gans, nur ganz viel Arbeit mit den Gänsen in der Schmiede. Gans viele Grüße aus Entenhausen.</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2002 12:27</p> | |
| <p>elkele 🍷  Mitglied seit 17.01.2002 263 Beiträge (ø0.25/Tag)   </p> | <p>Hallo, Matti, vielen Dank für das leckere Rezept. Ich habe mich das erste Mal an Niedrigtemperatur versucht und bin begeistert. meine Gäste, 3 gestandene Bayern waren es auch. Sie lassen Dich herzlich grüßen!!! Liebe Grüße aus Hessen Elke</p> |
| <p>Kommentar vom 08.12.2002 21:17</p> | |
| <p>Gänseblume 🍷 🍷  Mitglied seit 14.07.2002 124 Beiträge (ø0.14/Tag)    </p> | <p>Ich mag keine Füllung. Geht das auch ohne?</p> |
| <p>Kommentar vom 09.12.2002 13:15</p> | |
| <p></p> | |

| | |
|--|--|
| <p>matti   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Hallo Gänseblume, wenn Du keine Fülle magst, stecke einfach 2 - 3 Äpfel ohne Kerngehäuse in die Öffnung. Alles schön mit Thymian, Beifuß, Salz und Pfeffer würzen - geht auch und ist lecker! Grüße Mattis Moni</p> |
|--|--|








Kommentar vom 10.12.2002 11:33

| | |
|--|---|
| <p>hermine   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 6695 Beiträge (ø6.26/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Hallo Matti, auch ich will mich dieses Jahr an Dein tolles Rezept heranwagen. Habe aber auch noch was zu fragen.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wie errechnet man die Garzeit? Ich weiß nämlich noch nicht wie viel das Vögelchen wiegen wird.2. Kann ich als Füllung auch Äpfel und Rosinen nehmen, wenn ich Die so würze wie, Du es hier über mir beschrieben hast?3. Wie bekomme ich viel Soße, wir sind nämlich alle Soßenfreaks.Und wie schmeckst Du die Soße ab? Mit Wein und Sahne oder ohne Sahne oder, oder, oder??? <p>Wie man das mit dem Thermometer macht, habe ich weiter oben schon gelesen.</p> <p>Liebe GrüÙe hermine</p> |
|--|---|

Kommentar vom 10.12.2002 12:02

| | |
|--|--|
| <p>matti   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi hermine, die garzeit ist nicht so wichtig, übergaren ist fast unmöglich, aber unter 7 stunden gehts auch bei kleineren vögeln kaum. zur sosse gibts irgendwo einen eigenen thread, ich mache meine mit apfelsaft und calvados. und die füllung kannst du so machen, wie oben.... da nimmt die gans nix krumm----- ich würde auf alle fälle semmelwürfel mit etwas ei dazugeben...mjamm grüss matti</p> |
|--|--|

Kommentar vom 11.12.2002 00:24

| | |
|--|---|
| <p>hermine   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 6695 Beiträge (ø6.26/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Danke, Matti, dann werd ich mich wohl mal trauen. Aber eine Frage hab ich doch noch. Löscht du den Bratenfonds mit Apfelsaft oder Calvados ab? LG hermine</p> |
|--|---|

Kommentar vom 11.12.2002 19:19

| | |
|---|---|
| <p>matti   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>beides, hermine...aber ein bisschen mehr saft als schnaps...grins</p> |
| <p>Kommentar vom 14.12.2002 22:16</p> | |
| <p>colemi  </p> <p>Mitglied seit 14.12.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo !</p> <p>Schmeckt die Füllung auch für eine Pute ? Und was kann ich anstatt der Innereien nehmen ???</p> |
| <p>Kommentar vom 16.12.2002 10:15</p> | |
| <p>pdommermuth  </p> <p>Mitglied seit 07.12.2002 5 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo,</p> <p>kann man diese Machart auch eins zu eins umsetzen für eine Puter? Wie lange müsste ich denn für einen Puter von 5 KG an Zeit rechnen. Wer hier eine Antwort weiss bitte mal antworten, denn ich würde gerne diese Weihnachten damit glänzen.</p> <p>Danke</p> <p>Peter D.</p> |
| <p>Kommentar vom 17.12.2002 10:19</p> | |
| <p>hope  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>leider ist eine Gans zu viel für uns beide, aber wir haben nach dem Rezept eine sehr leckere Ente zubereitet, allerdings mit Apfel-Backpflaumen-Füllung, hmmmh. Trotzdem habe ich noch eine Frage an Dich und andere Experten: Wieso geht das nicht im Bräter? Fänd ich viel praktischer zum Bratensaft auffangen, mitgaren von Äpfeln oder Gemüse und hinterher zum Spülen. Kann ich das im offenen Bräter nicht auch machen? Oder kriegt der Vogel dann von unten nicht genug Hitze? Und noch ne Frage: Wo ist Dein Thread zur Sauce? War mit meiner noch nicht ganz zufrieden.</p> <p>Danke für das Rezept!</p> <p>hope</p> |
| <p>Kommentar vom 17.12.2002 10:39</p> | |
| <p> </p> | |

[muckeline](#) 



Mitglied seit 25.10.2002
1194 Beiträge (ø1.52/Tag)



Hallo Matti,

habe vor 14 Tagen eine 5,5 kg Gans nach diesem Rezept geprobt (nur eine andere Füllung) und meine 9 Mann starke Truppe war begeistert.

Sonimann hat nach der Disco so gegen 4.00 Uhr abgeschaltet und ich habe mittag nur noch mal ordentlich durchgewärmt.

Unsere 10 Fingerchen haben zum Ablecken nicht gereicht!!!!

Generalprobe mit Bravour bestanden - wird nur noch so zubereitet.

Vielen Dank für das tolle Rezept und für alle Anderen - nur Mut es lohnt sich!!!!

lbg. Muckeline

Kommentar vom 19.12.2002 23:20

[hliepoldt](#) 



Mitglied seit 19.12.2002
0 Beiträge (ø0/Tag)



gans,gans tolle Gans, mache sie nur noch so. ausser die Füllung. Die besteht bei mir seit eh und jeh aus gut gewürztem Schweinehack. Manchmal auch mit nem Apfel und nem Stück Sellerie.

Die lässt sich dann später, wenn die Gans schon lange verdaut ist, wunderbar als Aufschnitt gebrauchen. Schmeckt dann immer noch schön nach Gans.

Kommentar vom 20.12.2002 13:07

[rocambole](#) 



Mitglied seit 13.02.2002
1067 Beiträge (ø1.02/Tag)



Hi Matti,

habe gerade in einem anderen Thread entdeckt, daß es bei NT Roastbeef entscheidend ist, nach der hohen Temperatur die Backofentür aufzumachen, damit dieser auch schnell auf die 80° herunterkühlt. Gilt doch sicher auch für die Gans, oder? Und diese Info war mir bisher doch glatt entgangen!

Nur gut, das ich mir ein Backofenthermometer zugelegt habe.


Kommentar vom 20.12.2002 22:20

[Herta](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
6042 Beiträge (ø5.65/Tag)




Das mit der Sosse würde mich auch interessieren, da meine Gans schon auf diese Zubereitung wartet 

Danke von der Blutwurst

Kommentar vom 22.12.2002 07:21

| | |
|--|---|
| <p>Andracz 🍪  Mitglied seit 17.01.2002 2 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Das Problem mit der Soße habe ich gelöst, indem ich vom abgeschöpften Fett eine Mehlschwitze mache und mit einer Brühe auffülle, die ich aus dem Hals und den Flügelenden gewonnen habe. Vielleicht gibt es ja eine bessere Variante.</p> |
| <p>Kommentar vom 22.12.2002 15:33</p> | |
| <p>HUGOCOOK 🍪  Mitglied seit 17.01.2002 6 Beiträge (ø0.01/Tag)   </p> | <p>Hallo, Matti, jetzt oder nie - her mit der Marie. Nachdem ich seit einem Jahr um das Rezept herumschleiche, ist die Gans am ersten Feiertag fällig. Werde diese allerdings traditionell mit Äpfeln und Orangen füllen, mit etwas Thymian und Beifuß dazu. Feedback meiner Familie am 25.12. hier ! Vile Grüße, Hugo</p> |
| <p>Kommentar vom 23.12.2002 14:51</p> | |
| <p>matti 🍪👤🌟  Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>Hallo rocambole, Türöffnen ist bei der Gans nicht erforderlich. Das Roastbeef soll ja durch und durch rosa bleiben. Da ist es allerdings ein "Muss"! Viel Spaß beim Gänseschmurgeln! Gruß Mattis Moni</p> |
| <p>Kommentar vom 23.12.2002 14:55</p> | |
| <p>matti 🍪👤🌟  Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>Noch einmal zur Soße: Beim Fettabschöpfen setzt sich ein Bratensatz ab, der über Nacht geleeartig wird. Ich friere ihn immer ein, ist ein wunderbarer Grundsatz für die Soßen und vor allem nicht fettig! Grüße Mattis Moni</p> |
| <p>Kommentar vom 24.12.2002 16:04</p> | |
| <p>eloy98 🍪  Mitglied seit 24.12.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Hallo Matti, die Gans (die erste meines Lebens) brutzelt schon bei 220 im Ofen - eine dringende Frage: muss ich zwischendurch begiessen oder nicht? Wenn ja, wie oft?? Vielen dank, Sandra</p> |
| <p>Kommentar vom 24.12.2002 16:49</p> | |
| <p>Flavina 🍪  Mitglied seit 24.12.2002 31 Beiträge (ø0.04/Tag)   </p> | <p>Laut Rezept kann man die Gans über Nacht zubereiten. Glaub nicht das der Koch/die Köchen einen Wecker zum begiessen stellen. ;) Frohe Weihnacht Flavina</p> |

Kommentar vom 25.12.2002 13:58

[stefan1968](#) 



Mitglied seit 25.12.2002

0 Beiträge (ø0/Tag)



hallo matti,
ich habe dein rezept heute/gestern
zum ersten mal ausprobiert und habe
nun ein riesen problem...
ich muss die gans ab jetzt jedes jahr
machen *lach*...
viele liebe grüsse
stefan

Kommentar vom 25.12.2002 18:05

[queequag](#) 



Mitglied seit 26.10.2002

4 Beiträge (ø0.01/Tag)



Hallo matti,
habe mit deiner methode auch nur
brust und keulen hinbekommen, so 6
+ X. Ausgesprochen lecker, ganze
familie war begeistert.
Habe mal bei google nach
niedrigtemperatur geschaut. Scheint
kaum jemand zu kennen, die meisten
links landen bei deiner gans...
Schönen gruß auch !
KB

Kommentar vom 25.12.2002 19:46

[FrauMeier](#) 



Mitglied seit 26.07.2002

51 Beiträge (ø0.06/Tag)



Hallo Matti,
die Gans ist wunderbar gelungen, die
ganze Familie war begeistert und ich
werde Gänsebraten zukünftig nur
noch nach deinem Rezept zubereiten.

Vielen Dank für das tolle Rezept!
Ulla

Kommentar vom 25.12.2002 20:14

[Breiti](#) 



Mitglied seit 25.12.2002

1 Beiträge (ø0/Tag)



An Matti
Habe seit Mitte Dezember gehadert,
nachgedacht und konnte nicht
widerstehen. Sämtliche
Ganserfahrung war bis jetzt negativ,
aber irgendwie doch eine
Herausforderung: Was hat Sie,
weswegen sie zu einem Festtagsmenü
gehört? Und dann noch der Wunsch
meiner 4 Männer nach einer solchen...
okay...ich wage es...aber nur nach
der Niedrigtemperaturmethode!
Habe mit dieser Methode schon mit
der 7-Stunden Lammkeule nach W.
Siebeck (Wolfram Siebeck "Kochen
bis aufs Messer, Heyne Kochbuch,
4414) beste Erfahrungen gesammelt.
Also langer Rede, kurzer Sinn, die
Gans ist gänzlich gelungen. Habe die
Maronen durch geröstete Kartoffeln
ersetzt (sind Maronen Nüsse? wg.
Nussallergie, konnte es nicht
rausbekommen!), die letzten 20
Minuten habe ich dann doch die
Grillfunktion meines Ofens bemüht,
denn nach Fingerprobe erschien mir
die Haut nicht ganz so knusprig, wie

ich wünschte. Alles bestens, nur eine Sauce war nicht herzuzaubern aus dem Bratenfond (Fett wurde abgeschöpft) weder mit Apfelsaft noch Calvados, es war nur noch Fett und eine eklige, glibberige, süße Pampe!!! Habe dann auf eine Geflügelsauce eines Fertigungsaucenherstellers mit Kochmütze ;-) zurückgegriffen, no prob! Was auch noch wirklich erwähnenwert ist, der Backofen ist relativ sauber! Mein letzte Gans, schon mindestens 2 Jahre her, liess das Fett aus den Fugen geraten, es lief aus der Backofentür hinaus....und dann ein zäher Vogel, das Grauen schlechthin. Aber ich werde die Festtagsgans wieder in den Kreis unserer Lieblingstiere aufnehmen! In diesem Sinne. WERFT DIE SCHNELLKOCHTÖPFE IN DEN SCHROTT!!!! Denn nur da haben sie eine Daseinsberechtigung!

Breiti

Kommentar vom 25.12.2002 21:41

Turtulla 



Mitglied seit 26.06.2002

1 Beiträge (ø0/Tag)



Ich hab schon letztes Jahr die Gans nach dem NT-Rezept gemacht, es ist wirklich klasse. Heuer werd ich in der Nacht auch gut schlafen, da ich jetzt weiß, dass es funktioniert.

Ich hab die Gans in den Bräter gelegt (ohne Deckel), da wir sie noch zum Schwager transportieren müssen, und da bleibt sie besser warm. Meine Füllung ist übrigens mit Trockenaprikosen, Brotwürfeln und Sellerie, sehr lecker.

Guten Appetit,
Tanja

Kommentar vom 27.12.2002 08:45

hermine 



Mitglied seit 17.01.2002

6695 Beiträge (ø6.26/Tag)



Wenn ich könnte würde matti von mir den "goldenen Chefkoch am Bande" bekommen. Die Gans war eine Wucht.

hermine

Kommentar vom 27.12.2002 11:09

Isabel-J 



Mitglied seit 27.12.2002

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,
die Gans war ein voller Erfolg! Hiermit gebe ich das ganze Lob meiner Gäste an Dich weiter ... und tausend Kochmützen dazu.

Für die Soße habe ich den Bratensatz mit Gänsefond (gekauft) gestreckt. Übrigens, das Fett eignet sich bestens für selbstgemachtes Gänsefett. Als nächstes probiere ich das Rezept an einer Ente aus.

| | |
|---|---|
| | Isabel |
| Kommentar vom 27.12.2002 15:08 | |
| <p>signoretta </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 27.12.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti, dieses Rezept ist wirklich eine Wucht. Noch nie hat uns eine Gans so lecker geschmeckt. Selbst mein Leckerschmecker-Sohn, der sonst kein Geflügel mag, hat kräftig zugelangt. Leider gibt es einen entscheidenden Nachteil: Dieser Duft ... und das so viele Stunden lang, da hängt der Magen schon bis ganz unten "g". Danke für das leckere Rezept, ich würde dir sofort jede Menge Kochmützen verleihen. Birgit</p> |
| Kommentar vom 28.12.2002 16:35 | |
| <p>mietzec </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 01.06.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Danke Matti, für dieses tolle Rezept. Wir waren hellauf begeistert, kein Begießen, kein Wenden, nur einfach abwarten. Habe die Fülle ohne Sellerie (brrrr), mit weniger Thymian aber noch Beifuß dran gemischt. Was davon noch übrig war, ist ein prima Brotaufstrich. da ich die Fülle im Mixer bereitet habe (so paßt schön viel in den Vogel). Claudia</p> |
| Kommentar vom 03.01.2003 12:56 | |
| <p>sonjagelb </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 13.12.2002 15 Beiträge (ø0.02/Tag)</p> <p>  </p> | <p>einfach zu bereiten, schmeckt ausgezeichnet, Gänsebraten ist überhaupt nicht mehr fett. Besonders gut hat mir die Füllung geschmeckt-</p> |
| Kommentar vom 04.01.2003 01:30 | |
| <p>r_betson </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 15.10.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Klasse Rezept. Hab damit meiner angeheirateten Familie hier in England zum ersten Mal Gans anbieten koennen und damit den Truthahn hoffentlich voellig vertrieben. Keiner war auf Fruechte versessen, deshalb bestand meine Fuellung aus: Speckwuerfeln, Toastbrot, Innereien, Zwiebel, Thymian, Salbei, Salz, Pfeffer. Sehr gelungen! Ich hab nur Fett aus meiner Gans erhalten und um die Sosse zu machen, nahm ich n paar Loeffel Gansfett, 4-5 Schalotten, abloeschen mit reichlich Bruehe, fuege Staudensellerie, Karotte und Lauch hinzu, koecheln lassen, bis weich, passieren und mit nem Sossenbinder verdicken und natuerlich</p> |

abschmecken. Ging sehr gut!

Frage: Was mache ich denn mit dem Gaensefett? Sitzt nun in einer Glasschale (sicher 2ltr) und wird regelmaessig anstatt anderem Fett benutzt. Wie lange haelt denn das? Muss ich es irgendwie klaeren, damit es laenger haelt??

Herzlichen Dank fuer ein gelungenes Festessen und auch fuer die vielen Tips auf dieser Seite!
Regine

Kommentar vom 04.01.2003 12:36

mschulz1 



Mitglied seit 10.02.2002

0 Beiträge (ø0/Tag)



Bei soo vielen Kommentaren wird wohl kaum jemand meinen lesen. Trotzdem: Die Gans war fantastisch, vor allem wirklich einfach zuzubereiten. Allerdings hat mir die Füllung selbst nicht so gut geschmeckt (durch den Thymian bekam sie etwas Hustensaftgeschmack). Ansonsten wirklich traumhaft! Und vom Schmalz zehre ich heute noch, es war so viel Fett dran .. Ich habe es so gelassen, man braucht nicht mal nachsalzen. Diese Form des Garens hat auch dafür gesorgt, daß die Sauce nicht so fett war, weil man es einfach abkippen konnte.
Viele Grüße und Dank von Charlotte

Kommentar vom 27.01.2003 21:18

matti 



Mitglied seit 17.01.2002

8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



hi chalotte...ich freue mich über fast alle kommentare...

Kommentar vom 29.01.2003 16:38

walla 



Mitglied seit 26.12.2002

2 Beiträge (ø0/Tag)



hallo matti
du bist einfach die wucht in dosen (für mich die höchste auszeichnung), für deine tollen rezepte, vorallem die gefüllte gans,
viele grüße und besten dank
walla

Kommentar vom 29.01.2003 17:00

| | |
|---|--|
| <p>walla 🍪</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 26.12.2002 2 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>hallo breiti,</p> <p>wo finde ich das kochbuch von w. siebeck,kochen bis aufs messer, ich würde gern mal die lammkeule ausbropieren.</p> <p>viele grüße walla.</p> |
| <p>Kommentar vom 12.09.2003 14:54</p> | |
| <p>matti 🍪👑</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>bei uns auch...ist schon bestellt! aber weihnachten ist zu spät...da gibts schon die zweite...oder dritte!!</p> |
| <p>Kommentar vom 14.02.2003 08:23</p> | |
| <p>Bonzo 🍪</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo!</p> <p>Tolles Rezept! Schonende Zubereitung ist leider nicht sehr bekannt und viele sehen das eher skeptisch . Gibt es auch andere Rezepte zum Thema "Niedrigtemperaturmethode"? Wie ich weiss ist Liesl Bacher-Wagner Haubenköchin aus dem Burgenland (Österreich) eine verfechterin.</p> |
| <p>Kommentar vom 27.02.2003 15:52</p> | |
| <p>matti 🍪👑</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi bonzo, ich mache auch mein rind und mein roastbeef niedertemp. bei schwein mag ich es nicht so sehr!</p> |
| <p>Kommentar vom 05.03.2003 22:55</p> | |
| <p>Diekweg 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 05.03.2003 3 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Dies ist ein "super-Rezept"! Allerdings hat vor vielen vielen Jahren, es muß in den 60er gewesen sein, unser damaliger Professor auch eine Gans nach genau diesem Rezept zubereitet. Also nichts neues auf dem Markt!! Irgendwo abgeschrieben???? Macht ja nichts! weiter so!!!</p> |
| <p>Kommentar vom 09.03.2003 11:32</p> | |
| <p>maggi 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Das Rezept ist klasse. Der Backofen bleibt einigermaßen sauber und weder man selbst noch die Küche "stinken" nach Gänsebraten. Durch diese Methode bekommt man eine leckere, knusprige Gans und nicht soo viel Fettsauce wie nach herkömmlichen Rezepten. Toll und Danke.</p> |
| <p>Kommentar vom 17.03.2003 18:30</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>matti  </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>diekweg...nein, nicht abgeschrieben... die füllung ist eine traditionelle....und die garmethode kann ja wohl niemand "erfinden". nur auf gans angewendet gibt es kein uns bekanntes rezept...und aus den 60ern schon gar nicht.</p> |
| <p>Kommentar vom 03.04.2003 17:43</p> | |
| <p>drfaehnle </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 16.07.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>Niedrigtemperatur ist Spitze. Ich habe die Gans zwar etwas anders gefüllt, mit Igwerpflaumen, Knoblauch und Orangen, aber sie war butterzart. Ich konnte sie mit dem Löffel portionieren. Als Beilage gab es Reis.</p> <p>Vielen Dank Hansjörg</p> |
| <p>Kommentar vom 05.04.2003 21:14</p> | |
| <p>reichelt </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 06.10.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Das ist ein Super Rezept und schmeckt hervorragend zu jeder gelegenheit.Vielen Dank Waltraud</p> |
| <p>Kommentar vom 20.04.2003 02:11</p> | |
| <p>NIKE2046  </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 20.10.2002 3109 Beiträge (ø3.92/Tag)</p> <p>   </p> | |
| <p>Kommentar vom 05.06.2003 15:52</p> | |
| <p>pepel  </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 05.06.2003 1219 Beiträge (ø2.16/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Zur Hilfe!!!!</p> <p>Ich würde das Rezept ja soooo gerne mal ausprobieren, stolpere aber nur über tiefgefrorenes Gänsevieh... Was nun?</p> <p>Muß ich den Gockel über Nacht auftauen, oder ein-zwei Stunden antauen? Oder wo bekomme ich um Himmels Willen so eine große Gans frisch her????</p> <p>gruß pepel</p> |
| <p>Kommentar vom 02.07.2003 23:37</p> | |
| <p>aktschenfuim </p> <p>██████████</p> <p>Mitglied seit 03.06.2003 159 Beiträge (ø0.28/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Super Rezept. Ich steh´ auf Niedrigtemperaturbraten.</p> <p>Bei einer 5-7 Stunden Lammkeule wurd´s auch richtig schön zart.</p> |
| <p>Kommentar vom 30.06.2003 13:24</p> | |

| | |
|--|--|
| <p>tzampika </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 14.05.2003 3407 Beiträge (ø5.8/Tag)</p> <p>     </p> | <p>Hi Matti,</p> <p>zu Weihnachten letztes Jahr habe ich die Niedrigtemperatur-Gans ausprobiert. Damals war ich nur "Mitleser" beim CK und noch nicht angemeldet. Daher hole ich jetzt meinen Kommentar nach.</p> <p>Das Fleisch war butterzart und wunderschön saftig. (Konnte mir das vorher nicht vorstellen) Absolut genial.</p> <p>Mein Göga hätte gerne gehabt, dass die Gans außen noch etwas dunkelbrauner ausgefallen wäre - das war mir leider nicht gelungen.</p> <p>Fest steht: Weihnachten gibt's jetzt bei uns immer nur noch die Niedrigtemperatur-Gans.</p> <p>Gruß Tschampi</p> |
| <p>Kommentar vom 23.07.2003 16:07</p> | |
| <p>sberthaler </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 19.07.2003 61 Beiträge (ø0.12/Tag)</p> <p>    </p> | <p>schon klar was es diese Weihnachten bei uns gibt....</p> <p>LG Sabine</p> |
| <p>Kommentar vom 13.09.2003 07:45</p> | |
| <p>matti </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>     </p> | <p>pebel, wenn du eine tk gans nimmst, muss sie ganz auftauen...und dass dauert gut 24 stunden im kühlschrank! minimum!</p> |
| <p>Kommentar vom 17.09.2003 20:57</p> | |
| <p>remahege </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 16.09.2003 40 Beiträge (ø0.09/Tag)</p> <p>    </p> | <p>Hallo matti,</p> <p>das Rezept zur gefüllten Gans (Niedrigtemperatur) hört sich ja toll an. Ich habe allerdings noch zwei Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ich mag keinen Staudensellerie, was kann ich alternativ nehmen? - kann ich auch frische Maronen nehmen? Meine Bäume tragen dieses Jahr zum ersten mal. Wäre schon schön. <p>Grüße remahege</p> |
| <p>Kommentar vom 18.09.2003 14:57</p> | |
| <p>matti </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>     </p> | <p>du kannst den sellerie weglassen und dein maronen leicht vorkochen...dann klappt es !</p> <p>mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 18.09.2003 17:45</p> | |

| | |
|--|--|
| <p>Hans60  </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 18.02.2003 1017 Beiträge (ø1.51/Tag)</p> <p>    </p> | <p>Hallo Matti</p> <p>Dein Rezept werde ich dieses Jahr verwenden, jedenfalls die NT, habe 1 Automatikofen , also kein Problem nur habe ich eine frische Gans, schon bestellt, läuft noch rum.</p> <p>diese (wie auch gefrorene) wird 24 h in Salzwasser eingelegt, öfter wenden, die Talgdrüsen entfernt, die Flügel ab, von den Innereien + Flügel , eine Brühe.</p> <p>innen rein , entweder Hack, oder Äpfel + Zwiebel, aber das weiß ich noch nicht.</p> <p>Gruß Hans Danke</p> |
| <p>Kommentar vom 23.09.2003 17:20</p> | |
| <p>matti  </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>     </p> | <p>hack bei nt?</p> <p>halte ich für gar keine gute idee!</p> |
| <p>Kommentar vom 19.10.2003 14:53</p> | |
| <p>nicole71 </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 10.10.2002 25 Beiträge (ø0.03/Tag)</p> <p>    </p> | <p>Hi Matti!</p> <p>Hab die Gans auch gemacht und sie ist einfach nur phantastisch geworden. Weil viele fragen, ich hab sie gegen Ende der Garzeit mit einer Paste aus Senf und Honig (ca.50:50, warmgemacht) bestrichen und dann nochmal 15min auf 200° knusprig werden lassen. Der Clou, ich hab einfach die Reste am nächsten Tag nochmal mit der Paste bestrichen und für ne halbe Stunde in den Ofen und es war auch wieder superlecker!!</p> <p>Dieses Jahr haben wir Glück, weil wir direkt bei nem Bauern wohnen, der Gänse hat und ich keine TK-Gans kaufen muss :-))</p> |
| <p>Kommentar vom 19.10.2003 17:13</p> | |
| <p>drfaehnle </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 16.07.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>    </p> | <p>Nie mehr eine Gans anders als mit Niedertemperatur.</p> <p>Die Fülle schmeckt sehr lecker, wenn man sie nach dem Herausnehmen mit etwas Gänsefett püriert und dann zu der Gans serviert.</p> |
| <p>Kommentar vom 20.10.2003 08:00</p> | |
| <p>bonny2 </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 11.09.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>    </p> | <p>einfach genial..... :-)</p> <p>sogar meine schwiegermutter war überzeugt!!! ;-)</p> <p>danke</p> |

Kommentar vom 20.10.2003 19:34

[matti](#)  



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



hi nicole...das kann ich nicht machen...wir haben nie reste....grins!!

Kommentar vom 25.10.2003 17:04

[IdadIRe](#) 



Mitglied seit 30.12.2002
0 Beiträge (ø0/Tag)



Kann mir kein anderes Rezept für Gans mehr vorstellen. Habs schon zwei Mal ausprobiert - jedes Mal ein Genuß :-)...Danke
mfG Bernhard

Kommentar vom 28.10.2003 16:37

[matti](#)  



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



das höre ich gerne! wir hatten jetzt eine ungefüllte...nicht bää, aber lange nicht so lecker!

Kommentar vom 29.10.2003 12:08

[Armin_Fr](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo liebe Hobbyköche,

da jetzt bald die Weihnachtszeit beginnt werde ich auch mal eine Niedrigtemperatur Gans zubereiten!

Hätte aber noch eine Frage:
Ich werde wie immer die Karkasse (Gerippe) der Gans entfernen und mit einer Semmel-Apfel-Fülle zubereiten!
Ist das ein Problem wenn ich die Karkasse entferne?
Bei Normaltemperatur bläht sich die Fülle ja aus und die Gans schaut am Ende aus wie mit Karkasse!
Ist das bei Niedrigtemperatur Zubereitung auch so???
Oder sieht meine Gans am Ende aus wie eine flache Flunder ???
Wäre nett wenn hier ein paar Erfahrungen gepostet werden :-)

Vielen Dank

Armin

Kommentar vom 01.11.2003 08:58

[matti](#)  








Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)









sorry, armin, das klappt nicht! machs konventionell...sonst bleibt die arme gans flach, wie ein alter lappen! die braucht hitze für die form.

mattigruss


Kommentar vom 01.11.2003 23:52

| | |
|--|---|
| <p>linda33  </p> <p>Mitglied seit 06.07.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hi Matti! Rezept gespeichert u gedruckt!!! Hoch lebe mein neuer Herd (ein Bugatti unter den Herden) Habe ich nur von Manndi bekommen weil er auch was hat davon, ha ha!! Wird immer brav bekocht! So - mein Herd hat einer Timerfunktion, da kann man Back- Bratfunktion bzw. Temperatur u Zeit einstellen. Echt toll, vor allem bei der Gans 7 Std. einstellen und der Herd stellt sich selber an u bei gewünschter Uhrzeit wieder aus. Dann nur kurz den Griller an, eine steile Geschichte. Danke für das SUUPERREZEPT, wird in die Familienkronik eingehen. LG LINDA</p> |
|--|---|

Kommentar vom 04.11.2003 22:57

| | |
|---|--|
| <p>matti  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>grins, linda...ich will auch nen bugatti...heul...ich hab nen faden whirlpool...ändert sich aber!</p> |
|---|--|

Kommentar vom 06.11.2003 11:43

| | |
|---|--|
| <p>marygirl  </p> <p>Mitglied seit 24.09.2003 68 Beiträge (ø0.15/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>Du scheinst ja wirklich der Gans-Experte schlechthin zu sein. Will Deine NT-Gans nun am Samstag auch mal ausprobieren und bin schon sehr gespannt. Habe aber noch eine Frage zur Sauce: Der Vogel soll den Nachmittag über braten (werde wohl den Hund als Wache vor den Ofen setzen müssen, damit mein Schatz nicht schon vorher über den halbfertigen Vogel herfallen kann) und dann frisch auf den Tisch kommen. Wie entfette ich den Bratenfond? Ins Gefrierfach stellen und warten bis das Fett fest wird? Könnte evtl. länger dauern, oder? Meine Gäste sind allesamt Saucen-Fanatiker und brachen das eher literweise. Und ich habe immer noch probleme mit dem Entfetten. Wäre schön, wenn Du mir hier einen Tip geben könntest.</p> <p>Werde nach dem Essen natürlich berichten... :-)</p> <p>Sonnige Grüße - Marygirl</p> |
|---|--|

Kommentar vom 06.11.2003 13:25

| | |
|--|---|
| <p>matti   Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>hi mary..... am einfachsten ist es, du kaufst die eine fettabscheidekanne....die kann man immer mal wieder brauchen. ich strecke den fond übrigens gerne mit etwas apfelsaft.....bei der gans. gibt nen guten geschmack... aber alle andere geht natürlich auch! mattigruss</p> |
| Kommentar vom 06.11.2003 22:23 | |
| <p>marygirl   Mitglied seit 24.09.2003 68 Beiträge (ø0.15/Tag)   </p> | <p>Danke, Matti, für die prompte Info. Habe ich gleich mal auf meinem Einkaufszettel vermerkt und hoffe, dass nun alles gut geht. Melde mich danach wieder... Nächtlche Grüße, Mary</p> |
| Kommentar vom 07.11.2003 00:58 | |
| <p>safari   Mitglied seit 13.04.2003 116 Beiträge (ø0.19/Tag)   </p> | <p>Hallo Matti! Mein Göga hat plötzlich die Ide, dass man einen Gänsebraten zubereiten könnte. Ich dachte sofort an Dein Rezept, aber muss ich Herz, Magen und Leber wirklich mitverarbeiten? Das ist nämlich nicht mein Ding! Gruß von Safari</p> |
| Kommentar vom 07.11.2003 10:50 | |
| <p>kobold13   Mitglied seit 06.11.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Hallo Matti (oder andere NT-Gans-Erfahrene), bin wild entschlossen diese Gans oder Ente dieses Jahr an Weihnachten zu machen (lecker, wenig Arbeit, ich muß nicht in der Küche stehen). Ein paar Fragen habe ich trotz Lesen aller Beiträge dennoch: Lege ich die Gans auf den Rücken oder den Brust in die Fettpfanne? Eine ca. 3-Kilo-Ente braucht wirklich nur ca. 3/4 Stunde Garzeit weniger? Danke schon 'mal für die Antworten. Liebe Grüße kobold</p> |
| Kommentar vom 07.11.2003 14:10 | |
| <p>matti   Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>safari, steht auch schon im thread... du kannst die innereien weglassen... und speckwürfel nehmen. mattigruss</p> |

Kommentar vom 09.11.2003 01:28

[marygirl](#) 



Mitglied seit 24.09.2003
68 Beiträge (ø0.15/Tag)



Matti, Du bist der Hit!!! Vielen Dank für diese tollen Rezepte!!! unsere Gäste und wir selbst waren völlig begeistert. Nach der NT-Gans gab's Dein Apfel-Trifle und, obwohl wir eigentlich schon alle satt waren... "ein bißchen was geht immer noch" ... es war ebenfalls superlecker. Deshalb soll ich Dir auch von unseren Gästen herzlich danken und Dir liebe Grüße ausrichten.
Bei uns gibt es ab jetzt nur noch Gans à la Matti.
Schönes Wochenende noch...
Mary

Kommentar vom 09.11.2003 22:10

[matti](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



wir hatten die gänsefüllung heute ohne innereien!
war sehr gut!

Kommentar vom 10.11.2003 16:08

[josefinchen20](#) 



Mitglied seit 04.11.2002
60 Beiträge (ø0.08/Tag)



Hallo!
Wir hatten die NT-Gans gestern als verfrühte Martinsgans und sie war der HIT!
Super

Kommentar vom 11.11.2003 17:32

[matti](#) 







Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)










weil ich wirklich nicht genug zeit für ausführliche einzelantworten habe... hier noch mal eine auf die häufigsten fragen:
ich drehe die gans nicht...und pieke sie auch nicht an. bei mir bleibt sie einfach in der fettpfanne. dadurch, dass ich den hals und die flügelspitzen dazulege, bräunt das in der ersten stunde genug...um ein leckeres sösschen zu ergeben. die fettpfanne ist am ende recht voll mit fett...also wäre wasser darin eher hinderlich. ich setzte die gans eine halbe stunde vor garende auch den rost...giesse das fett aus der pfanne... löse den bratfond...und benutze ihne als sossengrundlage. koche ihn mit rotwein oder apfelsafr...nach lust.... auf...

unsre letzte gans war übrigens etwas über 11 stunden im ofen...die aufwärmerei entfiel dadurch...und sie war wunderbar knusprig und zart. hoffentlich reichen dir diese infos...
gruss





| | |
|--|--|
| matti | |
| Kommentar vom 12.11.2003 17:14 | |
| <p>Knubeli 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 12.11.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo</p> <p>Letzten Sonntag haben wir Dein Rezept mit einem 3.5kg Gänschen celebriert - schlicht sensationell. Einziges Problemchen stellte das "Zerlegen" des Festschmauses dar. Unsere Gäste haben sich sicherlich ab meinen Bemühungen köstlich amüsiert, wobei die 80° den Nachteil mit sich brachten dass alles etwas kühl wurde. Aber wozu hat man eine Mikrowelle Nochmals : Hervorragend Gruss Werner</p> |
| Kommentar vom 13.11.2003 14:08 | |
| <p>Maokochtgern 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 14.10.2003 8 Beiträge (ø0.02/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo...Matti...</p> <p>..was soll noch schreiben.... ich kann mich an der langen Schlange von Kommentaren nur noch anschliessen....</p> <p>bisher hab mich mich lange Zeit nicht mehr an die Gans getraut... *gg*</p> <p>..weil meistens würde sie trocken</p> <p>...aber mit deinem Rezepteinfach TOLLLLLL!....</p> <p>..meine lieben waren begeistert.....</p> <p>...mein Stromanbieter bestimmt auch.....*lol*...</p> <p>Vielen Dank für das leckere Rezept.....</p> <p>mach sie jetzt immer so...</p> <p>Lg Mao</p> |
| Kommentar vom 13.11.2003 14:11 | |
| <p>Maokochtgern 🍷</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 14.10.2003 8 Beiträge (ø0.02/Tag)</p> <p>  </p> | <p>....wollte noch erwähnen das ich die Innereingeschichte weg gelassen habe....hab dafür einen halben Apfel mehr rein... :-) war echt toll....muss ich nochmal sagen....</p> <p>Mao</p> |
| Kommentar vom 15.11.2003 08:32 | |
| <p>matti 🍷 🌟</p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>auch wir mögen sie ohne innereine sehr gern....aber es ist ein anderer geschmack!</p> <p>matti</p> |
| Kommentar vom 15.11.2003 13:05 | |

| | |
|---|--|
| <p>titus </p> <p>0000000000</p> <p>Mitglied seit 15.11.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo matti, habe dein rezept vor einem jahr in einer putenvariation getestet,sehr gelungen,alle waren begeistert!! dieses jahr bekomme ich meine gans erst mittags vor dem abendessen und komme mit der zeit nicht klar. könnt ich die gans ca. 4-5 stunden niedrigtemperatur garen und den rest 1 stunde 180-200 grad konventionell oder dann doch lieber komplett nach üblichen methoden vorgehen??</p> <p>titus</p> |
|---|--|





Kommentar vom 16.11.2003 22:41

| | |
|--|---|
| <p>matti   </p> <p>0000000000</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>titus...bei zeitmangel würde ich die gans von frl.jensen machen...hat ingrid r. in ihrem profil,</p> <p>mattigruss</p> |
|--|---|

Kommentar vom 17.11.2003 11:08

| | |
|--|--|
| <p>zwuggeline </p> <p>0000000000</p> <p>Mitglied seit 17.11.2003 302 Beiträge (ø0.76/Tag)</p> <p>  </p> | <p>lieber matti...was für ein rezept! wir haben es am samstag ausprobiert - oberlecker. wir haben die gans nach garende ausgeschaltet und dann eine halbe stunde vorm servieren (war ca. 1 stunde nach ende der garzeit, vogel war also noch warm) auf 180° "aufgekuspert". resultat: haut extrem knusprig, fleisch sehr sehr zart. mit der füllung müssen wir noch ein wenig probieren, der sellerie hat ein wenig vorgeschmeckt. vielen vielen dank für das beenden des "gänsestress".</p> <p>zwuggeline</p> |
|--|--|

Kommentar vom 17.11.2003 11:18

| | |
|--|--|
| <p>zwuggeline </p> <p>0000000000</p> <p>Mitglied seit 17.11.2003 302 Beiträge (ø0.76/Tag)</p> <p>  </p> | <p>lieber matti, du erwähnst einen eigenen thread zur sosse. wo finde ich den? bin leider newbie und kenne mich noch nicht so aus. meine suche hat leider zu nichts geführt.</p> <p>danke zwuggeline</p> |
|--|--|

Kommentar vom 17.11.2003 13:19

[Martina300](#) 🍪



Mitglied seit 08.10.2003
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,

wir haben die Gans gestern als Probelauf für Weihnachten ausprobiert und sind total begeistert. Das war mit Abstand die beste Gans, die wir je zubereitet haben !

Ich habe nur eine Frage: Tust Du die Gans in einen Bräter oder setzt Du sie direkt auf den Rost? Wir haben sie auf den Rost getan und waren mit dem Ergebnis zufrieden.

Viele Grüße
Martina

Kommentar vom 17.11.2003 20:21

[matti](#) 🍪 🍷



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



hi martina,

ich setze die gans in die fettpfanne.... davon wird die sosse wirklich lecker... mit hals und flügelspitzen! erst eine stunde vor garende lege ich sie auf den rost....und kann so in ruhe die sosse fertigstellen!

mattigruss

Kommentar vom 19.11.2003 20:36

[spargel57](#) 🍪 🍷



Mitglied seit 28.10.2003
139 Beiträge (ø0.33/Tag)



Hi Matti

habe die Gans natürlich auch ausprobiert, habe sie aber leider "nur" sieben Stunden drin gelassen, sie hätte schon noch was gekonnt. Da es mir keine Ruhe gelassen hat, habe ich eine Woche später eine Ente gemacht mit fast 9 Stunden bei 80 Grad.

Wir waren sehr begeistert, war alles superlecker, habe natürlich mit Deinem Rezept überall angegeben und meine gesamte Verwandtschaft hat ihre Martinsgans nach Deinem Rezept gemacht, und was soll ich sagen:

Nur Lob


Ich bin jetzt die Gans-Königin in meiner Familie.

Habe aber schweren Herzens gesagt, daß das Rezept nicht von mir ist.

Viele Grüße

Spargel

Kommentar vom 23.11.2003 10:29

[watcherli](#) 




Mitglied seit 23.11.2003
195 Beiträge (Ø0.49/Tag)



Hallo Matti,
bin neu hier und direkt über dein Rezept "gestolpert".
Hatte spontan beschlossen, daß dies mein Weihnachtsessen werden soll.....
aber.....
meine Frage: kann ich das ganze auch nur mit Gänsebrust machen?
Ich steh generell nicht so auf Füllungen und das Tranchieren möchte ich mir (und allen umstehenden Leuten) auch lieber ersparen ;o)
Hab nun gesehen, daß es tiefkühl-Gänsebrüste à etwa 1 Kilo gibt....davon würd ich dann 2 oder 3 in den Ofen schmeißen wollen.
Hast du da Erfahrung mit, ob das auch funktioniert und wenn ja, wie lange die brutzeln müssen?

Schon mal vielen Dank und liebe Grüße,
watcherli

Kommentar vom 23.11.2003 15:25

[ance*](#) 



Mitglied seit 17.11.2003
197 Beiträge (Ø0.49/Tag)



Hallo matti,
letzte Woche ein Testlauf vor Weihnachten mit einer Ente. Mein Nachbar hat den ganzen Garten voll und eine mußte daran glauben.

Bis jetzt hatte es ja immer mit meiner Gans an Weihnachten geklappt. Naja, so kleine Schönheitsfehler mal nicht ganz weich oder zu weich waren immer möglich, aber es ging so.
Was mich an deinem Rezept faziniert hat, war das die ständige Fürsorge wegviel. Meine einzigen Bedenken waren, reicht die Soße und wird das Fleisch (gebe als Füllung ein Stück Schweinskarree und Äpfel mit Beifuß hinein) durch.
Alle Bedenken umsonst. Alles Bestens genug Soße und das Fleisch schön gar. Schmeckt übrigens kalt aufgeschnitten sehr lecker.
Also vielen Dank fürs Rezept.
Weihnachten ist gerettet. Alle können zum Krippenspiel und keiner muß die Gans hüten.

Gruß ance*

Kommentar vom 23.11.2003 19:36

| | |
|---|---|
| <p>jmansfeld 🍷👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 03.12.2002 10 Beiträge (ø0.01/Tag) 💬🍷👤</p> | <p>Hallo Matti, ich schmunzele schon 1 Jahr über die Huldigungen zu deiner Gans. Ich leiste Abbitte. Sie ist wirklich fantastisch. Und du hast mir die Anschaffung eines neuen Gansbräters erspart. Vielen Dank dafür. Liebe Grüße Jutta</p> |
| <p>Kommentar vom 24.11.2003 19:39</p> | |
| <p>matti 🍷👤👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag) 💬🍷👤📷</p> | <p>klar geht das auch mit nur-brust! mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 25.11.2003 14:27</p> | |
| <p>Andariel666 🍷👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 24.11.2003 0 Beiträge (ø0/Tag) 💬🍷👤</p> | <p>mhhh, klingt das lecker, mein partner liebt ente, die gibts eindeutig zu weihnachten!!! Und die fülle klingt auch super lecker, also i glaub ich kann dir schon im vorraus ein großes lob aussprechen *smile* thxal fürs rezept karo</p> |
| <p>Kommentar vom 27.11.2003 22:09</p> | |
| <p>matti 🍷👤👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag) 💬🍷👤📷</p> | <p>karo????? es handelt sich um ein gansrezept! mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 30.11.2003 18:06</p> | |
| <p>Pewe 🍷👤👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 09.07.2003 1460 Beiträge (ø2.75/Tag) 💬🍷👤📷</p> | <p>Ich wollte nie wieder eine Gans braten, weil es mir zu viel Arbeit war. Aber da hier im Forum immer wieder Von Mattis Nt Ganz die Rede war, musste ich sie einfach mal testen. Es hat sich absolut gelohnt.</p> |
| <p>Kommentar vom 01.12.2003 22:59</p> | |
| <p>matti 🍷👤👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag) 💬🍷👤📷</p> | <p>freut mich enorm....pewe!</p> |
| <p>Kommentar vom 02.12.2003 20:51</p> | |
| <p></p> | |

| | |
|---|--|
| <p>dolce </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 26.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>    </p> | <p>hi matti, die gans ist auf diese art: suuuper!!!!</p> <p>gruß dolce</p> |
| <p>Kommentar vom 03.12.2003 13:59</p> | |
| <p>Pewe </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 09.07.2003 1460 Beiträge (ø2.75/Tag)</p> <p>     </p> | <p>Ich hab es schon wieder getan!!!!</p> <p>Diesmal nur mit einer Brust, Sie war 1,4 kg schwer und ist nur so vom Knochen gefallen, Einfach traumhaft</p> <p>lg pewe</p> |
| <p>Kommentar vom 03.12.2003 14:01</p> | |
| <p>Pewe </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 09.07.2003 1460 Beiträge (ø2.75/Tag)</p> <p>     </p> | <p>hab vergessen...</p> <p>die Füllung hab ich einfach unter die Brust gepackt</p> |
| <p>Kommentar vom 04.12.2003 09:21</p> | |
| <p>chris6862 </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 02.12.2003 6 Beiträge (ø0.02/Tag)</p> <p>    </p> | <p>Hallo Matti, mal 'ne doofe Frage von jemandem, der noch niemals eine Gans zubereitet hat. Im Rezept steht, dass eine 5-Kilo-Gans für 4 Personen gedacht ist. Hat die so schwere Knochen oder reicht's vielleicht doch für mehr?</p> <p>Chris</p> |
| <p>Kommentar vom 04.12.2003 17:02</p> | |
| <p>watcherli </p> <p>  </p> <p>Mitglied seit 23.11.2003 195 Beiträge (ø0.49/Tag)</p> <p>    </p> | <p>*buhuuu*</p> <p>ich hab's geschafft, daß ich es nicht geschafft habe *snief*</p> <p>wollte nur eine brust machen.....zum testen vor der weihnachtsgans....</p> <p>hab die erst mal nur 35 min bei 220° gelassen (haut wurde schon verdächtig dunkel) und dann schon runtergestellt. hab sie dann für 5,5 Std drin gelassen.....</p> <p>Sie war an der dicksten stelle noch leicht blutig und der rest war doch eher zäh.....vor allem da, wo sich die haut in der 1. halben stunde so hochgezogen hat!</p> <p>*kopfschüttel*....das muß ich wohl noch mal probiern!</p> |
| <p>Kommentar vom 04.12.2003 21:19</p> | |
| <p></p> | |

| | |
|---|---|
| <p>matti  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi,...eine 5 kilo gans reicht bei uns sehrknapp für 6 personen.... mit entsprechener resteverwertung... als rillettes und sülze...schaffen wir es auch zu zweit!</p> <p>mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 05.12.2003 08:34</p> | |
| <p>engel07  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 09.08.2003 1 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo matti, könntest Du mir noch verraten,wie man an die Zeit berechnet bei den unterschiedlichen Gewichten des Geflügels? Gibt es da so etwas wie eine Faustregel?</p> <p>Liebe Grüße engel07</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2003 11:56</p> | |
| <p>matti  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi engel 07, eine regel habe ich nicht...ich kann dir nur sagen...dass kleine gänse fast so lange brauchen , wie grosse! unter 8 stunden funzt eigentlich nichts wirklich gut!</p> <p>mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2003 14:19</p> | |
| <p>engel07  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 09.08.2003 1 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti, vielen Dank für Deine Antwort. Ich werde heute mein Glück mit einer Gans versuchen. Eigentlich essen wir lieber Ente, aber ich probiere die Gans einfach mal aus. Allerdings werde ich die Füllung aus einer Farce von Putenfleisch und den Innereien machen. Ich werde vom Ergebnis berichten.</p> <p>Einen schönen zweiten Advent engel07</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2003 17:16</p> | |
| <p>mimi_mausi  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 30.11.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo, wer kann mir sagen was eine Fettpfanne ist habe davon noch nichts gehört. Ich möchte gerne dieses Rezept ausprobieren, denn nach diesen Kommentaren muss es lecker schmecken. Danke im vorraus für die Antwort. Gruß Angelika</p> |
| <p>Kommentar vom 06.12.2003 20:15</p> | |
| <p></p> | |

[hammerhai](#) 



Mitglied seit 31.10.2003
242 Beiträge (Ø0.58/Tag)



Hallo Matti,
heute gab es wieder "Deine Gans", sie war toll. Angeregt von diesem Ereignis habe ich mir noch einmal Deine Seite zu diesem Rezept angeschaut. Bei all den vielen Fragen fällt mir auch eine ein:
"Morgen kommt meine Schwiegermutter, sie mag kein Rindfleisch, kann ich Dein Gänse Rezept auch mit Heringen versuchen???"
Garstig, ich weiß, aber kann man nicht auch einmal nachdenken, bevor man schreibt?

Gruß, Hammerhai

Kommentar vom 07.12.2003 08:07

[matti](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (Ø8.39/Tag)



lieber hammerhai,
du kannst das obenstehende entenrezept natürlich auch mit frisch geschlagenen fichten machen, auch forellen eignen sich gut!

frag mich aber bitte nicht nach der sosse, die ist streng geheim!

matti 07, mit der lizenz zum kochen!

Kommentar vom 07.12.2003 13:10

[Urmel2de](#) 



Mitglied seit 30.11.2003
52 Beiträge (Ø0.13/Tag)



hallo matti,
bin noch ein Gänsebratenjüngling, streng bewacht von Mutters Augen. Kann ich die Gans auch ohne Fülle machen, nur mit 2-3 Stengeln Beifuß im Bauchraum der Gans, oder wird das dann zu trocken???

lieben hilfesuchenden Gruß
Urmel2de

Kommentar vom 07.12.2003 22:37

[Caramia](#) 



Mitglied seit 04.09.2003
39 Beiträge (Ø0.08/Tag)




Hallo Matti!

Die Gans war einfach G E N I A L.
Unsere Gäste mögen keine Maronen und keinen Staudensellerie.
Angeblich. Sie hatten nicht bemerkt, daß die Gans damit gefüllt war. :-)))
Bei dem Rezept auch kein wunder.
lecker wie das war. Dankde, danke , danke..

LG
Caramia

Kommentar vom 08.12.2003 09:06

andy1612 



Mitglied seit 26.05.2002

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,

ein herrliches Gericht
zart,würzig und knusprig, so sollte die
Gans immer sein.

Ich werde Gänse nur noch so
zubereiten.

Gruß

Andy

Kommentar vom 08.12.2003 09:21

nana.ge 



Mitglied seit 05.12.2003

21 Beiträge (ø0.05/Tag)



Ich bin neu hier und erst kürzlich über
das Essen und Trinken-Forum auf das
NT-Ganz-Rezet gestoßen. Ich habe
schon an mir gezweifelt, und wollte
eigentlich - aus den bereits gesagten
Gründen - auch nieee wieder eine
Ganz braten. Darum große
Erleichterung zu lesen, dass ich nicht
alleine da stand. Aber offensichtlich
naht die Lösung. Am 1. Feiertag
werde ich es wieder wagen. Diesmal
mit NT. Werde aber eine \klassische\
Füllung machen mit Äpfeln, Leber,
Majoran.. Da mein Besuch auf
Mittagessen schwört, werde ich es
wohl mit der Übernachtgarzeit
machen und wieder aufwäremen. Ist
zwar sonst nicht so mein Ding, aber
scheint ja ohne großen
Geschmacksverlust zu klappen. Bin
ganz gespannt. Nana

Kommentar vom 08.12.2003 14:12

cookiecat 



Mitglied seit 11.11.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)



Die Gans war tatsächlich sehr lecker,
aber meinem Empfinden nach nicht
soo viel besser als das Rezept meiner
Oma (mit 1 Std. Garzeit pro kg).
Allerdings habe ich mir auch massig
selbst Stress gemacht, weil unser
Backofenthermomether kaputt war,
und ich etwas ungläubig war, weil die
Gans gar nicht brutzelte und alles so
"lauwarm" war ;)
Aber braun wurde sie und es war
auch genug Saucenfond dran.
Die Füllung hatte ich von einem
anderen Rezept, aber die war auch
nicht so toll, nächstes Jahr gibts
wieder nur Äpfel und Zwiebeln.

Kommentar vom 10.12.2003 16:12

| | |
|---|---|
| <p>Luccamaho </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 01.09.2002 6 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo matti,</p> <p>menno hab ich mich jetzt durch die Foren gekämpft nur um an Dein Rezept zu kommen. Aber die Mühe hat sich gelohnt. Ich werde an Weihnachten mattis Niedertemperaturgans machen. Ich habe mir all die Nachrichten und Deine Antworten durchgelesen und hätte nur noch eine einzige Frage: meine Gans ist 6,8 kg schwer. Wie lange meinst Du wird sie brauchen?</p> <p>Liebe Grüße von Lucca</p> |
| <p>Kommentar vom 11.12.2003 01:53</p> | |
| <p>simo26 </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 10.12.2003 4 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Mamma mia.....man kann es sich ja gar nicht leisten, dieses Rezept nicht auszuprobieren..... ;))) bei so vielen Lobes-Hymnen.</p> <p>Hört sich aber auch echt wahnsinnig lecker an.....nur mit den Innereien..... hmmm.....mal schauen.</p> <p>Liebe Grüße</p> <p>Simo</p> |
| <p>Kommentar vom 11.12.2003 14:11</p> | |
| <p>matti  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>lucca, mit 11-12 stunden liegst du richtig!</p> <p>mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 11.12.2003 14:12</p> | |
| <p>matti  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>simo...du kannst die innereien ersatzlos weglassen...hatten wir kürzlich auch....und war sehr lecker!</p> <p>mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 11.12.2003 15:44</p> | |
| <p>bufana </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 13.10.2003 3 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>hallo, matti,</p> <p>nachdem ich wochenlang um das rezept rumgeschlichen bin - ich mache niiiee wieder ne gans, wird eh zäh wie ne schuhsohle - habe ich den probelauf hinter mir...ein genuss!!</p> <p>die füllung ohne innereien ist uns lieber, es gibt 2 äpfel + 2 kartoffeln + 2 scheiben toastbrot (gewürfelt) + schinkenwürfel. ohne</p> <p>backthermometer scheint mir das ganze allerdings schwierig zu sein... jedenfalls vielen lieben dank für dein tolles rezept!</p> |

| | |
|--|---|
| LG bufana | |
| Kommentar vom 11.12.2003 19:09 | |
| <p>Rallelong </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 11.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti, Dein Rezept ist mittlerweile auch in Leverkusen angekommen. Habe heute mit einem Fahrgast vom Gänsebraten gesprochen, sie empfahl mir Dein Rezept, und wo es steht. Bin dann direkt Mitglied bei CK geworden. Werde Dein Rezept am 1. Feiertag ausprobieren. Muß nämlich zwei Gänse machen, da wir mindestens acht Personen sind. Mit Deiner Methode, und der Tatsache, daß man keinen Bräter braucht, müßten die zwei Flattermänner auf einmal in meinen Backofen passen. Vielen Dank im Voraus!!!! Ein hürzlichen Läckerschmäck! Ralle</p> |
| Kommentar vom 12.12.2003 14:38 | |
| <p>matti  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>2 gänse auf der fettpfanne sind kein problem...das klappt gut!</p> <p>mattigruss</p> |
| Kommentar vom 12.12.2003 17:28 | |
| <p>Jaqueline18 </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 12.12.2003 3 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti, da sich alles so toll liest werde ich auch dieses Rezept ausprobieren. Ich brauche sicher auch 2 Gänse und habe nun diese Frage: Ist die Fettpfanne hoch genug? Wenn ich die Vögel über Nacht im Ofen habe kann ich ja nicht kontrollieren ob das Fett überläuft. Hast Du da Erfahrungen gesammelt? Und Du schöpfst ab bevor Du schlafen gehst? Heisst dies Du gießt alles ab? Ist bestimmt ne ganz dumme Frage, aber ohne Deine Antwort fange ich nichts mit ner Gans an .. ;-)) Ich danke Dir für Deine Antwort schon jetzt einmal und hoffe natürlich darauf ... Liebe Grüße vom Frischling in diesem Forum Jaqueline</p> |
| Kommentar vom 12.12.2003 20:24 | |
| | |

matti  


Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



das hatte ich nicht bedacht..... und
das letzte mal die küche geputzt...
grins....

du solltest einmal das fett komplett
abgiessen...oder abschöpfen...dann
kommt es gut hin!

mattigruss

Kommentar vom 13.12.2003 10:38

Cadfael  


Mitglied seit 19.02.2003
1963 Beiträge (ø2.93/Tag)



Hallo matti,
Deine Ergänzung im Forum zur Soße
für die NT-Gans brauche ich hier beim
Rezept, sonst finde ich die
Beschreibung später nicht mehr
wieder, wenn ich mir das Rezept
ausrucke.

Cadfael

Hier kommt der Text von matti:

Das thema scheint trotz zahlloser km
s immer noch ein thema zu sein,
deswegen hier noch mal das
wichtigste:

bei der nt gans gibt es keine
sosse????

seltsam.....da mache ich scheinbar
was falsch...einen halben liter
bekomme ich gut raus.

nochmal...und zum letzten mal:

ich schneide den hals der gans und
die flügelspitzen ab...und lege alles
neben die gans auf die fettpfanne. die
"heisse zeit" reicht völlig aus, um
diesen teilen ihren geschmack zu
entlocken. wenn die garzeit der gans
ihrem ende entgegengeht, lege ich
die gans uaf den rost, denn die
fettpfanne brauche ich nun für die
sosse. die erste hälfte von dem fett
giesse ich einfach ab...in eine
schüssel für schmalz. die zweite hälfte
kommt in eine fettabscheidekanne.
oder man schöpft das fett einfach ab.
das braucht man zum teil für die
sosse.

nun kratze ich mit einem schieber alle
reste der gans...und den bratensatz
in einen weiten topf.

dazu kommt das, was sich beim fett
dunkel abgesetzt hat.

und nun gehts um den geschmack.
ich koche das ganze auf....und keicht
ein....und giesse entweder mit etwas
cidre, oder apfelsaft auf....reduziere
erneut und schmecke ausser mit den
üblichen gewürzen mit calvados ab.

das ist die fruchtigere variante.

oder, je nach beilagen, nehme ich rotwein...reduziere wieder... und würze etwas weihnachtlicher. je nach laune schmeisse ich manchmal auch eine handvoll cashewkerne in die sosse, das gibt einen etwas nussigeren geschmack (wird natürlich am ende püriert.)

wenn die gans recht wenig fett hat,das kommt ja leider manchmal vor, brate ich zusätzlich ein paar speckwürfel an...und verwende sie für die sosse.....

da es bei uns "gästelhalber" mehr als 2 gänse im jahr gibt, nehme ich (aus gründen der zeitersparnis) oft den tiefgekühlten fond der letzten gans... das ist einfacher.

so, ich hoffe, dass nun die sossenfrage für nt gans ausreichend beantwortet ist!

mattigruss

Kommentar vom 13.12.2003 05:28

Rallelong 🍪



Mitglied seit 11.12.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)



Danke für die Antwort, Matti.
Toll, habe mich lange nicht mehr so auf Weihnachten gefreut...
Jetzt werde ich übermütig und will auch noch den Rotkohl selbermachen.
Fällt Dir da spontan ein Rezept ein?
Einen hänzlichen Läckerschmäck
Ralle

Kommentar vom 14.12.2003 11:07

matti 🍪 🍷 🌟



Mitglied seit 17.01.2002

8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



ich hatte in den foren kürzlich rotkohl mit frischen feigen gepostet...das war genial...

mattigruss

Kommentar vom 15.12.2003 15:36

snowflow 🙋



Mitglied seit 08.12.2003

25 Beiträge (ø0.07/Tag)



So, da ich mir geschworen habe, bei Gelingen auch einen Kommentar abzugeben (obwohl ja wirklich schon halb Deutschland bewertet hat...), hier also meiner!!!

Matti: Ich bin schwer begeistert.... hatte das erste mal meine Eltern und die von meinem Freund zum Essen eingeladen und habe aufgrund vieler Horrogeschichten über trockene und mißlungene Gänse der Gans abgeschworen...bis ich dann hier gelandet bin und Dein Rezept und vor allem die Kommentare gelesen habe - ist zwar etwas schwierig, sämtliche Deiner Hilfestellungen und Antworten

auf wichtige Fragen im Forum zu finden, aber es hat sich gelohnt!!!

Ich bin also ganz neu hier und habe mich das erste mal an so Sachen wie Braten o.ä. rangetraut - koche zwar für mein Leben gern, aber vor solchen Sachen hatte ich immer noch Respekt...bin halt noch nicht so lange am Herd...:-)

Bin genau nach Rezept vorgegangen und so hat es ganz ganz toll geklappt - ich hatte allerdings auch 2 Stunden vor Servieren fast garkeinen Bratenfond, deswegen habe ich eine Tasse Wasser in die Fettpfanne gegeben - dann hat man in jedem Fall genug Soße!!!

Die Gans war genau richtig und alle waren richtig begeistert - ich hatte dazu noch frische Klösse und frischen Rotkohl mit Ahornsirup gemacht - als Vorspeise den tollen Feldsalat mit Birnen u Walnüssen von fine...ein absoluter Erfolg. Und dadurch, dass man alles so super vorbereiten kann, und die Gans einfach ab morgens in der Röhre liegt, auch superwenig Aufwand - dafür groooooße Wirkung!!!

Also ganz ganz liebe Grüße und viiielen Dank an Matti - auch wenn Dus schon 1.000 mal gehört hast...

P.S.: Habe aus dem ganzen Fragen-Antworten-Wirrwarr rausgelesen, dass Du teilweise ein wenig genervt bist, dass viele Leute immer wieder das selbe fragen - was ich natürlich gut verstehe, aber als Neuling hier ist es wirklich nicht leicht, die ganzen Tipps zu finden - deswegen: hab Geduld.....;-))))))

Kommentar vom 15.12.2003 15:38

[snowflow](#) 









Mitglied seit 08.12.2003

25 Beiträge (Ø0.07/Tag)



Ui - ist mein Kommentar lang geworden....wollte keinen zuschwafeln - die Begeisterung ist wohl ein bißchen mit mir durchgebrannt.....!!!! Sorry...







Kommentar vom 15.12.2003 19:10

| | |
|---|--|
| <p><u>matti</u>   ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>hi snow.....</p> <p>ich bin nicht generell genervt...aber wenn leute meinen, die kommentare nicht lesen zu müssen...und ich dann in der weihnachtszeit täglich wirklich zig mal die schon beantworteten fragen beantworten soll....nervt das manchmal....</p> <p>vor allem, wenn die fragen auch noch extrem unhöflich daherkommen!</p> <p>also: lieben dank für das tolle lob.... und weiter gutes gelinegn!</p> <p>mattigruss</p> |
|---|--|




Kommentar vom 16.12.2003 14:54

| | |
|---|---|
| <p><u>mortazawi</u>  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 07.11.2003 62 Beiträge (ø0.15/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Hallo Matti!</p> <p>Nun hat mein Mann (als Überraschungessen für mich nach einem "Weiberwochenende") auch deine vielgelobte NT-Gans ausprobiert, und zwar nach deinem Originalrezept, nur mit weniger Thymian in der Fülle. Wir sind beide total begeistert, die Generalprobe ist gelungen und die Gans wird´s bei uns an Heiligabend geben.</p> <p>Vielen Dank für das geniale Rezept und auch für die Tipps zur Sauce!!!</p> <p>Simone u. Dash</p> |
|---|---|

Kommentar vom 17.12.2003 20:06

| | |
|---|---|
| <p><u>matti</u>   ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>schön, dass es geklappt hat! und danke für das lob!</p> <p>mattigruss</p> <p>allen nt-gänsebrätern ein schönes fest!</p> |
|---|---|

Kommentar vom 18.12.2003 09:09

| | |
|--|---|
| <p><u>kugst</u>  ■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 09.10.2003 165 Beiträge (ø0.38/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo beisammen,</p> <p>das mit der Niedrigtemperatur funktioniert auch bei Puten und Truthähnen.</p> <p>Zeitbedarf: bei 3 Kg ca. 5 Stunden pro weiteres Kilo empfehle ich einen Stunde mehr zu nehmen. Ein großer Vogel wird in 10 Stunden fertig sein.</p> <p>Angebraten wird für 30 Minuten bei 225 Grad, dann geht es zurück auf 80 Grad und nach Ende der Garzeit nochmals 25 Minuten bei 225 Grad. Wer es knusprig mag schaltet bei der letzten Garphase den Grill dazu.</p> |
|--|---|

Kommentar vom 19.12.2003 16:37

funkelsteinchen 



Mitglied seit 05.06.2002
500 Beiträge (ø0.54/Tag)



Hallo!!

Auch ich möchte einen Kommentar abgeben! Also, wir haben am vergangenen Wochenende die "Gans" ausprobiert - (Gans 5 kg - 7 Personen) und waren ausnahmslos begeistert. Die unproblematische Zubereitung war klasse und der leckere Duft ließ uns schon frühzeitig das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dazu gab es ganz klassisch Rotkohl und Klöße und heiße Pfisichhälften mit Preiselbeeren. Ach so, die Füllung bestand aus Äpfeln, Rosinen und Backpflaumen. Demnächst werde ich mal eine Ente probieren...

LG
funkelsteinchen

Kommentar vom 22.12.2003 04:48

ArnoUSA 



Mitglied seit 22.12.2003
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,

meine deutsche Freundin hat mich gerade auf dein Super Rezept aufmerksam gemacht. Ich wills gerne probieren, mein US-Ofen machts aber nicht unter 92 Grad (200 Fahrenheit). Welche Konsequenz hat das wohl fuer die Garzeit?

Ich bin sooo aufgeregt. Das wird meine allererste Gans. Mattis Gans in Kalifornien!

Danke fuer die Muehe einer Antwort,
Arno

Kommentar vom 22.12.2003 08:50

ArnoUSA 



Mitglied seit 22.12.2003
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,

meine deutsche Freundin war so nett, mir dein Rezept zu uebermitteln. Jetzt will ich das ausprobieren, mein US-Ofen machts aber nicht unter 92 Grad C (200 Fahrenheit). Welche Konsequenzen hat das wohl auf die Garzeit?

Ich bin soooo aufgeregt. Das ist meine allererste Gans. Eine Matti Gans in Kalifornien!

Vielen Dank fuer die Muehe einer Antwort,

Arno

PS: Sorry, falls das doppelt postet.

Kommentar vom 22.12.2003 11:41

Elsch1 



Mitglied seit 17.10.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,
nachdem ich jetzt zum zweiten mal
ALLE Kommentare zur NT-Gans
gelesen habe und mir meine Notizen
gemacht habe, werde ich heute zur
Tat schreiten und ein Gans kaufen.
Die wird an Heiligabend auf den Tisch
kommen :)
Dazu habe ich noch eine Frage, die
zwar bereits gestellt, aber noch nicht
beantwortet wurde. Da ich keine
Fettpfanne in meinen
zugegebenermaßen alten Backofen
habe: Kann ich das Ganze in einem
Bräter ohne Deckel machen ? Oder
MUSS eine Fettpfanne (wegen dem
niedrigen Rand) genommen werden ?
Ich wäre sehr dankbar, wenn die
Frage noch vor meinem großen
Backvorhaben beantwortet werden
würde ;)

Schon mal vorab allen eine schöne
Weihnachtszeit
Grüße Elsch

Kommentar vom 22.12.2003 18:02

Jaqueline18 



Mitglied seit 12.12.2003

3 Beiträge (ø0.01/Tag)



Jetzt habe ich sie gemacht.....
suuuper!!!! Alles alle...., selbst die
Soße war super lecker!
Vielen Dank lieber Matti und schöne
Weihnachten
wünscht Jaqueline

Kommentar vom 23.12.2003 15:49

wirtschaftsprüfer 






Mitglied seit 23.12.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)







Nachdem ich so viel über diese NT-
Gans gelesen habe, entschloss ich
mich dieses Rezept auszuprobieren.
Der Geschmack und die Konsistenz
des Fleisches (übrigens eine TK-
Gans) waren sagenhaft. Lediglich die
Soße habe ich mit etwas Gänsefond
(Lacroix) aufgepeppt, und kurz vor
Schluß hat die Gute noch einmal
einen Schub Oberhitze bekommen.
Die Haut war sagenhaft kross und vor
allem das ganze Fett rausgebraten.
Fazit: Einmal NT- Immer NT. Großes
Lob an Matti und schöne Weihnachten
an alle Leser




Kommentar vom 23.12.2003 18:10

| | |
|---|---|
| <p>dajupp 🍪 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 23.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>tach zusammen, bin neu hier und möchte zum 2. weihnachtstag auch mal die sagenumwobene gans machen. jedoch habe ich noch eine frage, die hier schon zweimal gestellt wurde, jedoch nicht beantwortet worden ist. (kann auch sein, dass ich mal wieder blind war): muss die gans auf die brustseite oder auf den rücken in die fettpfanne gelegt werden? vielen dank, jupp!</p> |
|---|---|




Kommentar vom 24.12.2003 10:30

| | |
|--|---|
| <p>matti 🍪👤👤 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>hi jupp, die brust nach oben! wie im richtigen leben...grins! schönes fest, und gutes gelingen!</p> |
|--|---|

Kommentar vom 24.12.2003 12:39

| | |
|---|--|
| <p>dajupp 🍪 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 23.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>:) danke für die schnelle antwort! wünsche euch allen schöne feiertage und werde, sobald ich zeit habe, natürlich auch berichten, ob ich den flattermann besiegt habe oder er mich.</p> |
|---|--|

Kommentar vom 24.12.2003 15:36


| | |
|--|---|
| <p>MsOrion 🍪 👤👤👤👤👤👤 Mitglied seit 24.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Hi Gänsefreunde :-) erstmal frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Bin neu hier angemeldet, aber habe schon einige Rezepte "so" von matti ausprobiert und war immer begeistert :-) (hast mich auf den Geschmack von Estragon gebracht... hmmmmmm) Die Gans ist seit 10 Uhr heute morgen im Ofen und ich hab leider erst eben gesehn, das sie mit der Brust nach oben liegen soll. Meine lag bis eben anders, hab sie jetzt gewendet...hoffe das das geht. Werde nachher berichten um den Kommentarlistenrekord endgültig zu brechen...hehe Liebe Grüße und feiert schön! MsOrion</p> |
|--|---|

Kommentar vom 25.12.2003 10:30

| | |
|---|---|
| <p><u>Luftfahrer</u> 🍪  Mitglied seit 21.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Lecker!!! Meine allererste Gans, und direkt suuuper gelungen bei wirklich wenig Aufwand. Sehr lecker und gans zart, trotz "Billig-TK". Mutter und Schwiegermutter sind stark beeindruckt ;-) Vielen Dank für das gute Rezept, schöne Feiertage, Luftfahrer</p> |
| <p>Kommentar vom 25.12.2003 11:56</p> | |
| <p><u>joachims</u> 🍪  Mitglied seit 09.07.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)   </p> | <p>Die bisherigen positiven Bewertungen haben auch mich dieses Jahr animiert, die Gans an Heiligabend zuzubereiten. Fazit: ein voller Erfolg. Richtig ist auch, dass man keine Angst haben braucht, die Gans zu lange im Ofen zu lassen. Nur das Thema Sauce sollte noch mal gesondert angegangen werden. Ich denke, da kann man noch einiges verbessern. Habe selbst das bisschen Bratensaft, getrennt vom meisten Fett, mit Charlotten, Calvados, Rotwein und Gänsefond angedickt. War insgesamt ok, aber wurde der gelungenen Gans nicht gerecht. Hat jemand eine pfiffigere Idee?</p> |
| <p>Kommentar vom 25.12.2003 16:05</p> | |
| <p><u>irmi_1971</u> 🍪  Mitglied seit 15.11.2003 5 Beiträge (ø0.01/Tag)   </p> | <p>also erstmal: frohe weihnachten an euch alle! da ich alle kommentare durchgelesen habe (hat fast eine stunde gedauert!!!), bevor ich mich an dieses rezept gewagt habe, schreib ich auch noch was (habs mir verdient :-) bei uns gabs heut diese gans, und es war genau wie bei fast allen anderen ein voller erfolg. es war wenig mühe und hat super lecker geschmeckt. habe alles genau so gemacht wie im original rezept (danke für den tipp mit den rouladen nadeln!) und mir sogar extra ein backofenthermometer besorgt. obwohl mein ofen nagelneu ist, hat die angezeigte temperatur tatsächlich nicht gestimmt. ich hab sogar sellerie reingetan, obwohl ich ihn nicht mag, aber bei der füllung passt einfach alles zusammen, und man hat ihn kaum herausgeschmeckt. einziger kritikpunkt (aber nicht wirklich): die mengenangabe. meine gans (übrigens tk) hatte 4,5 kg und wir waren zu sechst. ich hatte mir tatsächlich sorgen gemacht, dass das zuwenig ist und überlegt, ob ich noch</p> |

eine gänsekeule dazukaufe (haha).
über die hälfte ist übriggeblieben...
macht aber nix, freu mich schon auf
die reste.
also vielen herzlichen dank für dieses
wahnsinns rezept, hat mir viel arbeit
und ärger erspart. und das lesen aller
kommentare hat sich tatsächlich voll
gelohnt, war kaum mehr ein fehler zu
machen!!!
lg von einer glücklichen und sehr
vollen irmi

Kommentar vom 25.12.2003 19:21

[mountie](#) 

Mitglied seit 26.12.2002
12 Beiträge (Ø0.02/Tag)



Hi Matti,

erstmal frohe Weihnachten!
Haben gestern die NT-Gans gemacht,
war superlecker! Und funktioniert
tatsächlich (ich war zu anfang etwas
skeptisch ;)). Die Gans war
superzart; jedoch ist sie uns oben
ingerissen und hatte dann ein Loch
während des backens... Vielleicht ist
sie oben aufgrund der langen Zeit zu
trocken geworden? Das war der
einzige Kritikpunkt :)
Hatte sie zwar insgesamt 10 Stunden
im Ofen (bei 6,2 kg) aber das hat sich
rentiert, zumal das das simpelste
Weihnachtessen war seit langem :)

Also dann, ich kann das Rezept nur
jedem empfehlen!

Viele liebe Grüße,
René

Kommentar vom 25.12.2003 19:34

[Urmel2de](#) 

Mitglied seit 30.11.2003
52 Beiträge (Ø0.13/Tag)




Liebe Matti,
ich habe mich heute auch an eine NT-
Gans gewagt. Ein voller Erfolg!!! Die
Gans war superzart und die Haut
schön knusprig. Beim Herausheben
aus dem Ofen ist mir die Gans fast
auseinandergefallen, so zart. Jetzt
sind wir alle pappensatt (3 Erw. + 1
Kind). Die Gans war ca. 5,5 kg und es
ist ein halber Flügel und der Rest
Fleisch, den ich vom Gerippe gepult
habe übrig. Das spricht für sich selbst,
oder :-))
Jetzt gibt es die Gans nur noch auf
Art von Matti.

Schöne Feiertage noch an alle
Urmel

Kommentar vom 25.12.2003 19:35

| | |
|--|--|
| <p>schreikugel </p> <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> <p>Mitglied seit 29.11.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti!</p> <p>Wir haben heute die gefüllte Gans NT verspeist (nicht ganz, sind bloß drei Esser).</p> <p>Einfach lecker! Man muß sich nur trauen das Rezept auszuprobieren. Die Füllung ist bestimmt nicht jedermanns Geschmack, wir fanden sie absolut passend (haben nur 1 Esslöffel Thymian genommen).</p> <p>Dank XXL-Tarif der Telekom wissen sämtliche Verwandte und Bekannte von diesem Rezept.</p> <p>Alles Gute schreikugel</p> |
| <p>Kommentar vom 25.12.2003 19:36</p> | |
| <p>MsOrion </p> <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> <p>Mitglied seit 24.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hi, so...Gans ist doch noch was geworden :-)) suuuperleckaaa</p> <p>Nur das Problem war, dass ich nach 10 Stunden Gansgeruch dann irgendwie keinen Hungr mehr drauf hatte, aber das hat ja mit dem Rezept nix zu tun. Vielen Dank und feiert noch schön!</p> |
| <p>Kommentar vom 25.12.2003 20:04</p> | |
| <p>nitoju </p> <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> <p>Mitglied seit 01.11.2002 7 Beiträge (ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>auch wir haben uns an Dein Rezept für die NT-Gans herangetraut. Sie war superlecker und wir werden sie bestimmt wieder so machen. Der Aufwand ist ja echt gering, die Gans brutzelt so vor sich hin, brauch nicht bepinselt oder begossen werden, was will man mehr? Außerdem war sogar der Backofen leicht zu reinigen. (Hatte mir eine größere Verschmutzung vorgestellt!)</p> <p>Vielen Dank für das tolle Rezept! Schöne Feiertage noch und Gruß Nitoju</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2003 02:13</p> | |
| <p>gisela1 </p> <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>naa jaaa war nicht schlecht aber finde das durch die lange brutzelzeit viel von dem gänsegescmack verloren geht.werde nächstes jahr wieder auf meine alte methode zurück greifen war einfach besser.sonst gings aber der letzte pepp fehlte trotzdem frohes fest nachträglich</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2003 09:27</p> | |
| <p>matti   </p> <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>gisela....kochen muss man auch bei nt können...grins....</p> |
| <p>Kommentar vom 26.12.2003 17:14</p> | |

ater2002 



Mitglied seit 29.10.2003

71 Beiträge (ø0.17/Tag)



Hey,

habe in Gedanken Dich gebenedeiet und lobgepriesen(klingt doch weihnachtlich,nicht wahr?)Ich in Canada wollte meinen can. Gästen keinen can. Puter vorsetzen,sondern einen typisch deutschen Gänsebraten, habe mich in Dein Rezept verliebt +gestern mich daran gewagt,habe in den 7 Stunden "Niedrigtemperatur-Braten" na klar Ängste ausgestanden, ob das wirklich klappt.... die hiesigen Gänse sind groß wie europ. Schwäne! Aber es hat anstandslos funktioniert, das Vieh sah aus wie die Bratgans aus dem Bilderbuch,schmeckte einzigartig lecker+nun darf ich das Rezept ins Englische übersetzen + weiterreichen! Dir ein dickes DANKE und gleichzeitig alle guten Wünsche für ein erfolgreiches,gesundes und fröhliches Jahr 2004.

Schön, Dein Rezept hier kennengelernt zu haben!
Gruß ater

Kommentar vom 26.12.2003 19:50

ozymandra 



Mitglied seit 26.12.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo matti,

wir waren von der Zubereitungsmethode begeistert: Noch nie war eine von uns zubereitete Gans so zart. Allerdings war auch bei unserer Gans nach dem Bratvorgang das Fleisch so "weich", dass es beim Heben des Vogels auf eine Servierplatte teilweise von den Knochen abfiel. Das hat den Gesamteindruck leider (optisch) etwas getrübt.

Die Füllung haben wir nur aus Äpfeln, Maronen, Beifuß, Salz, Pfeffer und Toastbrotwürfeln hergestellt. Beifuß passt hervorragend zu Gans, die Äpfel und die Maronen auch. Auf das Brot könnte ich verzichten. Jedenfalls werde ich in Zukunft nicht mehr als zwei Scheiben einsetzen.

Unsere Gans war etwas zu salzig, was daran lag, dass wir deine Angabe "wenig Salz" nicht wirklich beherzigt hatten. Anderen Nachkochen kann ich nur empfehlen, tatsächlich wenig Salz zum Einreiben der Haut zu verwenden.

Ein weiteres "Problem" war, dass unsere Gans - obwohl wir in den letzten 20-30 Minuten die Temperatur nochmal etwas (zunächst auf 180 Grad, dann auf 130 Grad) erhöht hatten, nicht optimal gefärbt war. Für

unseren Geschmack war sie eine Spur zu hell. Sie war allerdings knusprig, nicht zu fett und überaus schmackhaft.

Sämtliche Gäste waren überzeugt von der Zubereitungsmethode und möchten Gänse (und Enten) in Zukunft nur noch mit der Niedrigtemperatur-Methode zubereiten.

Insgesamt ein großes Lob an dich. Individuelle Verbesserungen kann ja jeder Zubereitende für sich ersinnen und ausprobieren.

Frohe Weihnachten!

Kommentar vom 27.12.2003 02:13

hozi 



Mitglied seit 17.12.2003
8 Beiträge (ø0.02/Tag)



Hallo mätti!

Als ich mich vor kurzer Zeit bei CK angemeldet hatte bin ich als erstes auf DEINE vielgelobte Gans aufmerksam geworden. Da ich gerne neue rezepte ausprobiere war für mich klar das ich diese Gans zu Weihnachten einfach machen mußte. Das problem war nur das meine Schwiegereltern von Gänsen die Schn...e voll hatten weil Sie die alten Brobleme füber damit hatten. Also hatten wir uns dann ersteinmal auf eine Pute geeinigt.

Und was soll ich noch sagen: SELBST DIE PUTE WAR SEHR SAFTIG UND ZART.

UND jetzt kommt die krönung: Meine Schw.-Eltern waren von der garmethode so überzeug das ich am 2 weihnachtstag doch die Gans machen durfte, sogar machen mußte. Dank Dir habe ich jetzt immer den auftrag sobald ich die Gans mache meine Schw.-eltern zum essen einzuladen.....

Es war wirklich sehr einfach sie zuzubreiten ohne großen aufwand. Aber es ist auch meiner meinung doch sehr wichtig einen Ofenthermometer zu benutzen da selbst mein neuer ofen(3wochen alt) temperaturschwankungen hatte.

Ich werde ab jetzt mehr mit dem NT-verfahren ausprobieren. Evtl kannst Du mir verraten mit welchen Fleischsorten Du schlechte erfahrungen gemacht hast....

Ich wünsche frohe Weihnachten gehabt zu haben und einen guten rutsch ins neue GÄNSE-Jahr

| | |
|---|--|
| | <p>LG hozi</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2003 06:42</p> | |
| <p>matti   Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>und so flog eine nt gans bis kanada.... und eroberte die herzen...grööööl..... mattigruss an alle gänsebräter!</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2003 11:14</p> | |
| <p>Goldklos   Mitglied seit 18.12.2003 106 Beiträge (ø0.29/Tag)   </p> | <p>Hallo Matti, auch ich reihe mich ein in den Kreis der Matti-Gans-Lobpreiser. Die Zubereitungsart ist definitiv nicht zu übertreffen. Meine Gans war sehr zart und unser Gäste begeistert. Die Füllung habe ich dagegen dezent entsorgt. Da mein Mann keinen Sellerie und keine Maronen mag habe ich nur Äpfel und Brot genommen und normal gewürzt. Das war aber zuviel des Guten. Der Thymian war für unseren Geschmack zuviel. Das ist ja aber ganz individuell. Jedenfalls herzlichsten Dank für das Rezept und alles Gute! Besten Gruß aus Bremen Regina</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2003 13:00</p> | |
| <p>matti   Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)    </p> | <p>ja...schade, aber das kann natürlich nicht klappen! wenn man die füllung ändert, kann man auch den thymian natürlich nicht verwenden. eine recht neutrale füllung ist: semmelwürfel, speck und ei..... oder einfach nur apfel und zwiebel.... mattigruss</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2003 14:08</p> | |
| <p>Goldklos   Mitglied seit 18.12.2003 106 Beiträge (ø0.29/Tag)   </p> | <p>Danke für den Tipp! Gut, dass der Mensch lernfähig ist. Ich werde das demnächst mal ausprobieren. Über Gänsefüllungen streiten sich ja wirklich die Geister. In jeder Familie scheint es da das ultimative Rezept zu geben. Da hilft wohl nur ausprobieren, so wie man es selbst am liebsten mag. Herzlichen Gruß Regina aus Bremen</p> |
| <p>Kommentar vom 27.12.2003 15:56</p> | |

draussenmama 🍷



Mitglied seit 03.11.2003

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo,
das Rezept ist einfach genial. Mein Vater (70 J.) hat mir gestern erklärt, noch nie so eine zarte Gans gegessen zu haben.

Habe allerdings die Fülle geändert: ca. 6 Brötchen eingeweicht und ausgedrückt, 500g Hackfleisch und 250g Putenleber, Zwiebel, Petersilie, 2 Eier, Salz, Pfeffer und Thymian. Habe mit Bratenthermometer gearbeitet, weil ich meinem Ofen auch nicht getraut habe. Am nächsten Tag kam das Genialste: mein Ofen war in 10 Min. sauber, weil er nicht so verspritzt war, wie bei hoher Temperatur.

Mache ich unbedingt wieder.
Danke!

Kennst Du noch andere Rezepte mit dieser Garmethode?

Gruß Conny

Kommentar vom 27.12.2003 20:15

ater2002 🍷



Mitglied seit 29.10.2003

71 Beiträge (ø0.17/Tag)



Hey,

kleiner Zusatz zu meinem letzten Kommentar :
das Rezept hat schon in 2 Tagen die Runde gemacht, und heute bekam ich zu hören, dass der canadische Gänsebestand sich nun vermutlich drastisch reduzieren wird; die Truthähne seien - so wurde mir berichtet - am Aufatmen!

Liebe Grüße
ater2002

Kommentar vom 28.12.2003 10:10

erla44 🍷



Mitglied seit 17.01.2002

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,
Die Gans war wunderbar und rings herum schön knusperig Spitze.

Die Reste habe ich von den Knochen befreit und am nächsten Tag in einer Soße (Fertigsoße Sauerbraten) erhitzt. Dazu gab es Hefeklöße und Rotkraut wunderbar , mir läuft beim schreiben schon wieder das Wasser im Mund zusammen.
Vielen Dank werde das Rezept öfters anwenden.

erla44 Ernst Guten Rutsch ins neue Jahr 2004.

Kommentar vom 29.12.2003 08:27

[oefchen](#) 



Mitglied seit 24.03.2002
224 Beiträge (ø0.22/Tag)



Auch ich hab mich zum erstenmal an die NT gewagt: mit einer 3kg-Ente, die fast 7 Stunden im Ofen war, sehr zart wurde, außen knusprig, selbst eine Soße ist mir gelungen, ich hatte allerdings eine andere Füllung, die - wir wir feststellten - denn doch NICHT zur Ente passte, aber da sind wir lernfähig....

Das Schönste war: Die Gans, die meine Mutter konventionell zubereitet hatte, war lange nicht so zart wie meine Ente... *platzvorStolz*...und ich hab das Lob der NT in alle Himmelsrichtungen gesungen...

lach...vielen Dank, dass ich das ausprobieren konnte, werd ich immer wieder machen...

Euch allen und besonders matti einen guten Start ins neue Jahr

das öfchen :)

Kommentar vom 29.12.2003 10:20

[barcelona2002](#) 



Mitglied seit 03.12.2002
620 Beiträge (ø0.83/Tag)



Bei mir hats leider nicht so gut geklappt, trotz Backofenthermometer, Argusaugen, genau-ans-Rezept-halten usw usf. Vielleicht lags am Fleisch, obwohl es eine schw...-teure Öko-Gans war. Geschmacklich wars ok, aber das Fleisch war leider zu hart. Dafür kam wenigstens ganz viel leckere Sauce zustande. Nach dem Fett abschöpfen blieb ungefähr ein halber Liter Fleischsaft übrig, den wir mit Rotwein und Gänsefond langsam eingekocht haben und dann mit Creme Fraiche und Gewürzen verfeinert haben!

Ich glaube allerdings nicht, daß ich mich nochmal an das Rezept wage, probiere es das nächste Mal lieber auf die "herkömmliche" Weise aus.

LG
Barcelona

Kommentar vom 29.12.2003 10:54

[matti](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



hi barcelona...versuch macht kluch... sagt man, also, versuche es konventionell. ich finde es auffallend, dass fats alle, die dieses jahr nicht ganz zufrieden waren, bio-gänse verwendet haben....bei den ungarischen supermarktteilen klappt es scheinbar besser...

ich weiss es leidre auch nicht...., bei mir hat es dieses jahr 4 mal geklappt....und 1 mal war das fleisch sehr fest...dafür hatte die feste die leckereste sosse....

| | |
|--|---|
| mattigruss, gansgeschädigt | |
| Kommentar vom 29.12.2003 22:44 | |
| <p>meret </p> <p>●●●●●●●●</p> <p>Mitglied seit 11.03.2002 568 Beiträge (ø0.56/Tag)</p> <p>   </p> | <p>So, nun hab' ich's auch mal ausprobiert und zwar mit einer ungarischen Supermarkt-gans. Es war meine erste Gans überhaupt und dafür ist sie toll geworden. Haut war superknusprig und lecker. Allerdings war das Fleisch auch nicht zarter als bei den Gänsen meiner Schwiegermutter, die sie immer ganz konventionell zubereitet.</p> <p>Gruß Meret.</p> |
| Kommentar vom 31.12.2003 19:11 | |
| <p>chipsy-sternchen </p> <p>●●●●●●●●</p> <p>Mitglied seit 03.12.2003 1 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>War die beste Gans meines Lebens. Sogar meiner sehr wählerischen Tochter hat es geschmeckt. Habe allerdings eine andere Füllung reingetan. Wenn ich mich bei meiner Schwiegermutter mal wieder einschmeicheln muss, dann nur mit diesem Rezept!!!</p> |
| Kommentar vom 02.01.2004 13:00 | |
| <p>Superkenner </p> <p>●●●●●●●●</p> <p>Mitglied seit 20.10.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Die Füllung schmeckte nur der Hausfrau selbst. Die Gans war trotz 7 h bei Niedrigtemperatur nicht ganz durch. Aufwand lohnte sich deshalb nicht. Rezept sollte unbedingt bearbeitet werden!!</p> |
| Kommentar vom 02.01.2004 16:23 | |
| <p>Suppenhuhn36 </p> <p>●●●●●●●●</p> <p>Mitglied seit 21.12.2003 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>So,nachdem ich einige Male um das Rezept herumgeschlichen bin, hab ich all meinen Mut zusammengenommen und zu Weihnachten die Gans ausprobiert.Es hat alles super geklappt und sah auch richtig lecker aus und war wohl auch sehr lecker... wenn ich sie nicht hätte zubereiten müssen+meine Kinder bei der Zubereitung NICHT dabei gewesen wären...Mir war schon manchmal ein bisschen schummerig,z.B.beim Anblick des riesengroßen Beutels mit d.Innereien, das Gänseherz kleinzuschneiden hat bei mir echte Gänsehaut ausgelöst...Meine Kinder waren entsetzt, als ich den Beutel aus der Gans zog("da sind ja noch die Jungen drin"). Es empfiehlt sich auch, wenn Kinder im Haus sind, die fertige Gans vor dem Verzehr zu portionieren. So ein "kompletter" Vogel auf dem Tisch, der vor Kinderaugen auseinandergenommen wird, macht alle ganz schnell satt...</p> |

("Du hast der Gans das Bein gebrochen")
Vom Geschmack her, war die Gans ganz super!!! Unser Kater leckt sich heute noch seine Pfoten! (aber nix für schwache Nerven...)
Schade, die Gans wirds bei uns nicht mehr geben...(mag gar nicht sagen, was es einen Tag später bei Oma +Opa zu essen gab)
Es grüßt das Suppenhuhn!

Kommentar vom 02.01.2004 18:02

[feuervogel69](#) 
■■■■■■■■■■
Mitglied seit 02.01.2004
16 Beiträge (Ø0.05/Tag)
  

hi matti! das mit den bio-gänsen interessiert mich auch! meine diesjährige gans war auch etwas hart (biogans) kann es sein, daß die biogans anders gegart werden muß???

aber eigentlich wollte ich hier nur meinen maronentip abgeben: ich gare meine maronen in der schale(kann sogar in der mikrowelle passieren), abpellen und dann werden sie in die soße püriert! die soße wird herrlich sämig davon und je nachdem wieviel man reinpüriert kann man in gewissen umfang den fettgehalt ausbalancieren.

im übrigen denke ich liegen die fehlschläge v.a. in dem "toleranzbereich" der backofentemp. anzeige zur wirklichen temperatur! kaufe mir jetzt auch ein backofenthermometer...lg an alle








Kommentar vom 05.01.2004 15:57

[Lockenkopf](#) 
■■■■■■■■■■
Mitglied seit 09.09.2003
161 Beiträge (Ø0.34/Tag)
  







Hi Matti,
auch ich habe mich mit einer ungarischen Supermarkt-gans an dein Rezept getraut (war erst die 2. Gans in meiner gesamten Kochkarriere). Die Gans war total lecker (allerdings mit einer herkömmlichen Semmel/Innereien-Füllung). Wird es jetzt immer nach diesem Rezept geben. Allerdings muss ich an der Soße noch etwas feilen. Fleischsaft blieb da praktisch garkeiner nach Abgießen des Fettes über. Lag das jetzt an mir, oder geht das anderen auch so? Habe mich strikt ans Rezept gehalten.

Liebe Grüße
Christine







Kommentar vom 05.01.2004 16:18

| | |
|---|--|
| <p>matti   </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>ich habe mal nachgemessen: ich habe bei einer kleinen gans 300ml fleischsaft gehabt....sehr konzentrierten...der reicht für ein sösschen allemal!</p> |
|---|--|

Kommentar vom 05.01.2004 22:04

| | |
|---|---|
| <p>Ingwer   </p> <p>Mitglied seit 05.05.2002 247 Beiträge (ø0.26/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hi Matti, die erste Gans meines (Koechinnen-) Lebens - und ein ganz dickes Danke fuer dieses Rezept! (Oder ist Dir schon langweilig von den ganzen Danksagungen?) Musste meinen GG zwar etliche Male davon abhalten, doch "nur ein bisschen wenden"/ "nur ein bisschen begiessen" zu wollen - aber das Ergebnis sprach fuer sich. Ertappte ihn ein paar Tage spaeter dabei, wie er die NT-Methode begeistert einem Freund schilderte und ans Herz legte (dessen Gans wurde dann aber leider ein klein bisschen trocken. Aber da ich nicht bei der Zubereitung dabei war, weiss ich auch nicht, ob er wirklich alles richtig gemacht hatte...).</p> <p>Bei der Fuellung entschieden wir uns zwar fuer eine andere Variante (Semmelknoedelteig mit einem Hauch von Zimt) - war auch sehr lecker.</p> <p>Und das tollste: es war einiges uebriggeblieben an Fleisch, das wir dann zu meiner Familie mitnahmen. Dort wurde es kalt gegessen, und jeder fand, dass es supergut schmeckte - sogar kalt! Den letzten Rest haben wir dann am Wochenende verputzt - kleingeschnitten in eine "Luxusvariante" von Tiroler Groestl.</p> <p>Also, nochmal: ganz tolles Rezept! Danke! Ingwer</p> |
|---|---|

Kommentar vom 05.01.2004 22:06

| | |
|---|---|
| <p>Ingwer   </p> <p>Mitglied seit 05.05.2002 247 Beiträge (ø0.26/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Tschuldigung fuer die ganzen komischen Satzzeichen in meinem Kommentar! Keine Ahnung, wo die herkommen - liegt wahrscheinlich an meinem US PC.... Ingwer</p> |
|---|---|

Kommentar vom 06.01.2004 08:17

nana.ge 



Mitglied seit 05.12.2003

21 Beiträge (Ø0.05/Tag)



Gans große Klasse die Methode.

Eigentlich wollte ich mich wegen der alt bekannten Probleme von meinem Gänsebraten-Leben bereits verabschieden. Dank NT ist es nicht dazu gekommen. Hatte ne glückliche teure Gans aus natürlicher Aufzucht, die nach der Bratzeit alle positiven Attribute aufweisen konnte. Zart, bester Geschmack, knusprige Haut... Alle Esser waren glücklich einschließlich der Köchin. Die beste Gans die ich jemals gegessen habe.

Meine Füllung: Bio-Mett, Äpfel, Zwiebel, Eier, Weißbrot, 2/3 der Innereien, gaanz viel Majoran und kräftig abgeschmeckt. Diese Füllung hat den Vorteil, dass man sie - falls es knapp wird mit der Gans - in Scheiben geschnitten zusätzlich anbieten kann. Ansonsten kaltaufgeschnitten, eine superleckere Pastete für auf Brot.

Soße war überhaupt kein Problem. Aus einem Drittel der Innereien und dem kleingehackten Hals einen Fond gekocht, mit dem Bratensaft, Apfelsaft und Calvados aufgefüllt. Reduziert und passiert und mit Mehl/ Mondamin abgebunden und natürlich wieder mit Majoran gewürzt. Reicht üppig für 5 - 6 Personen.

Habe dann NT direkt bei anderen Essen ausprobiert: bei einem "Ochsenkotlett" (Cote de Boeuf oder Zwischenrippenstück) für 6 Personen. Hab ich hingekriegt bis auf den Punkt lecker rosa und saftig und ein Kalbscarrée für 7 Personen. Das war leider ein bisschen zu lang im Ofen, aber trotzdem nicht schlecht. Aber dass muss man einfach mit Gefühl und zunehmender Erfahrung ausprobieren.

Matti, Dein Apfeltrifle ist ebenfalls Spitze. Habe es ohne Lebkuchengewürz und weniger Zucker gemacht. Für meinen Geschmack kann gut ein Drittel weniger Zucker rein. Meine Gäste waren begeistert, so eine "richtig fette Schweinerei" zu genießen.

So jetzt werde ich sofort die Diät-Seiten suchen, denn das alles bleibt ja nicht so ohne Konsequenzen.

1000 Dank für die Rezepte und die amüsanten Kommentare. Wirklich zum Abrollen.

| | |
|--|--|
| Nana | |
| Kommentar vom 06.01.2004 09:48 | |
| <p><u>matthardy</u> </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 03.01.2004 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti , ich habe zum 1. Feiertag deine Gans zelebriert (knapp 5 Kilo) und alle waren positiv überrascht . Die Hauptsache an dieser Art der Zubereitung ist , dass das Fett total rausgebraten wurde und das Fleisch recht gut und saftig war . Ausserdem war sie knusprig wie vorausgesagt und es gab genug Sosse ! Kompliment !! Die Füllung ist recht gewöhnungsbedürftig und fand überhaupt keinen Anklang . Wird beim nächsten Mal geändert . Die Geschmäcker sind halt verschieden .</p> |
| Kommentar vom 09.01.2004 22:07 | |
| <p><u>matti</u>  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>tiroler gröstl von gans...das versuche ich...im februar gibts die jahresabschlussgans..... 6 kilo für 3 personen...grins...damit reste bleiben- für schlemmereien... mattigruss</p> |
| Kommentar vom 12.01.2004 11:29 | |
| <p><u>Petrusch</u> </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 11.11.2002 3 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti, ich habe zum erstenmal in meinem "Kochleben" eine Gans für meine Elter, meine Schwester mit Familie und meine Schwiegereltern zu Weihnachten gemacht. Also für das schärfste Publikum, das es meiner Meinung nach gibt. Was soll ich sagen, ich bin glaube ich um 20 cm gewachsen. Es hagelte nur so Lobeshymnen auf mich darnieder. Vielen Dank für das tolle Rezept. Die Gans war 4,8 kg und ich habe sie genau 7 Stunden auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze garen lassen. Ich habe noch 2 Bund Suppengemüse hinzugegan nach der ersten Stunde bei 220 Grad Ober-/Unterhitze für den späteren Sossengeschmack. Für die Füllung hab ich Äpfel und Kastanien genommen und die Innereien weggelassen und das ist sehr gut angekommen. Die Gans war goldenbraun und außen knusprig und innen Butterzahrt. Mein Schwager hat den Schlegel abmachen wollen und der ist einfach Abgefallen, so zart war der Vogel. Sosse hatte ich übrigens mehr als genug !!!</p> |

Also ich werde in meinem Leben nur noch so meine Gänse und Enten braten und nicht anders und das Rezept vererbe ich mal an meine Kinder.

Danke und gutes Neues Jahr wünscht Petrusch

Kommentar vom 13.01.2004 18:18

Flotte Lotte 🍷



Mitglied seit 17.01.2002
293 Beiträge (ø0.27/Tag)



Also...ich habe auch die Gans gemacht. Leider mißlungen. Das Tier war 4,5 kg schwer. Sie war exakt 7 Stunden im Ofen und trotzdem roh. Ich habe mir extra ein Ofentherm. gekauft damit ich auch wirklich die richtige Temperatur habe. Es hat nix genutzt.

Es wäre alles halb so wild gewesen wenn ich nicht schon extra um 4.30 Uhr aufgestanden wäre, damit das Tier zur mittagszeit fertig ist. Schade.

Gruß Petra

Kommentar vom 13.01.2004 21:42

matti 🍷👑



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



petra...das verstehe ich leider nicht! lies mal den kommentar direkt über deinem??

mattigruss

Kommentar vom 15.01.2004 04:04

geniesserinHH 🍷👑



Mitglied seit 13.01.2004
301 Beiträge (ø0.88/Tag)



Hallo Matti,
neben der Lizenz zum Kochen hast Du offenbar auch die Lizenz zur Supergeduld, und dafür wollte ich als kompletter, aber schon schwer begeisterter Neuling hier auf der Site Dir meine Bewunderung ausdrücken - Mann, so oft die gleichen Fragen beantwortet in diesem Thread, ich glaub, da wär ich irgendwann mal entnervt in Streik getreten. Toll, dass Du Dir all die Zeit nimmst. Und der Dialog Hammerhai-Matti vom 6./7.12.03 hat mir heut einen spätnächtlichen Lachanfall bereitet, in diese Richtung hatte ich vorher auch schon gedacht. Also, Bewunderung aus Hamburg in die vermutete Grob-Richtung Pfalz/Odenwald (oder so ähnlich, wenn ich Kerscheplotzer und Käschte lese?), und sooo schade, dass ich das Gansrezept erst nach Ende meiner persönlichen Ganssaison (Weihnachten) lese. Aber es sind ja nur noch 11 Monate bis nächstes Mal, dann probier ich's garantiert auch.

In Sachen SAUCE mein Kommentar für all diejenigen, die ein Problem mit

dem Saucenfond hatten: Ich koche stets und immer bei jedem großen Geflügel den Fond für die Sauce gesondert mit Extra-Gänseklein (bzw. Ente oder was auch immer), weil mir einfach zu unsicher ist, was denn da natürlicherweise als Fond rauskommt. Lieber habe ich dann ein tolles Schmalz oder, wenn es tatsächlich viel Fond gibt, was zum Einfrieren zum Verlängern beim nächsten Geflügelbraten oder für eine schöne Sauce zu was Kurzgebratenem. Der Vorteil liegt auf der Hand: Der Fond kann ein, zwei oder auch drei Tage vorher gekocht werden, ich kann alles kalt stellen und das Fett am nächsten Tag ganz leicht abnehmen, dann wird soweit wie gewünscht reduziert und kurz vorm Servieren muss nur noch abgeschmeckt und ggf. etwas gebunden werden, und um die Fettpfanne/den Bräter kann ich mich dann am nächsten Tag kümmern und nicht dann, wenn ich eigentlich nach den Klößen, den Maronen (die gibt's bei mir immer extra, karamelisiert und in Cognac- oder Calvadosahne) und dem Bratapfel kucken muss. Und wer mal variieren will, der gibt etwas Preiselbeeren in die Sauce, wenn's die Mitesser mögen, schmeckt wirklich gut.

Danke, Matti, für so viele Rezepte, werde mich nach und nach durcharbeiten und sicher in dem einen oder anderen Thread auftauchen (ich kann auch kürzer *lach*, aber der musste jetzt so lang sein :-))

Liebe Grüße,
Ulrike

Kommentar vom 18.01.2004 09:53

Karin1 

Mitglied seit 05.01.2003
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti,
aus Angst, dass meine Küche unter Fett steht, habe ich die halbe Nacht kein Auge zugetan. Alles umsonst, nächstes Mal kann ich beruhigt durchschlafen.
Ich kann nur sagen: Sensationell.
I

Kommentar vom 18.01.2004 13:42

matti 

Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



schön, wenn es so gut klappt! wobei je nach fettgehalt der gans ein abschöpfen zwischendurch schon sinnvoll sein kann...grins....

Kommentar vom 21.01.2004 09:35

bonnie0815 



Mitglied seit 06.03.2003
28 Beiträge (ø0.04/Tag)



Hallo Matti,
ich muss endlich auch mal ein
supergrosses Lob für diese Gans
abgeben, trotz anfänglicher
Bedenken.
Ich habe letzten Sonntag eine
Lammkeule nach diesem Verfahren
gemacht.
suuuper lecker.
Kann ich jedem nur empfehlen.
Vielen Dank für das Rezept
Liebe Grüsse
Bonnie0815

Kommentar vom 23.01.2004 20:20

Küchenlümme! 



Mitglied seit 13.11.2003
1 Beiträge (ø0/Tag)



Butterzart und lecker. Nur sollte man
die ganze Gans frisch aus dem
Backofen geniessen anstatt sie wieder
aufzuwärmen. Mittags anfangen dann
kann man bei dem Zeitbedarf prima
Abends essen.

Kommentar vom 23.01.2004 23:46

matti 



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



wir haben es mittlerweile so
eingerichtet, dass wir am abend
etwas später ins bett gehen...grins...
dann kommt es bis mittags gut hin!
wenn das tier um 2 in die röhre
schaut..ist es zum mittagessen richtig
gut!

mattigruss

Kommentar vom 24.01.2004 14:00

Utee 



Mitglied seit 17.01.2002
385 Beiträge (ø0.36/Tag)



Jetzt hab ich das alles durchgelesen,
bin sehr beeindruckt und habe
trotzdem noch eine Frage:

Geht das auch mit Hahn?

Derzeit brät in meinem Ofen ein
Ökohahn, Kaufgewicht (ohne
Innereien) 2850 g. Ich habe eine
Füllung drin, aus 600 g Galloway-
Hack, 300 g kleingehackter
Hühnerleber, 2 Schalotten, 1
ausgedrücktes Brötchen, 2 Eier,
Peperoni, Ingwer, Knoblauch,
Bärlauch, Salz, Pfeffer (grün/schwarz)
und Muskat (alles im Rohzustand).
Mit Zahnstochern und Küchengarn
zugeschnürt.

Insgesamt ein Kompaktvieh von ca. 4
kg.

Es liegt auf dem Bratrost über der mit
etwas Wasser gefüllten Fettpfanne.
Ich benutze die Grill-Brat-Funktion
(Siemens-Herd) bei 160°. Wie lange
meint Ihr, braucht das Tier? Ich
rechne mit drei bis vier Stunden. Ist

| | |
|---|---|
| | <p>das reell?</p> <p>Liebe Grüße</p> <p>Utee</p> |
| <p>Kommentar vom 24.01.2004 21:51</p> | |
| <p>Utee </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 385 Beiträge (Ø0.36/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Schon klar. Es IST reell.</p> |
| <p>Kommentar vom 01.02.2004 15:20</p> | |
| <p>rukopf </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8 Beiträge (Ø0.01/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Wir haben es gestern gewagt und unseren halben Riesen-Truthahn mit NT zubereitet.</p> <p>Mein Mann stand morgens früh auf und packte das Tier in den Ofen, 1 Std. bei 220°, dann runter auf 80°. Wir haben ihn dann einfach ganz in Ruhe garen lassen, lediglich einmal mit Öl-Gewürz-Mischung bestrichen und die Keulen eingestochen.</p> <p>Die letzte halbe Stunde haben wir nochmal hochgedreht auf 200°.</p> <p>Der Truthahn war absolut genial, wunderbar zart und saftig und die zeit war offensichtlich ausreichend, er war durchgegart. Alle Gäste waren begeistert, wir werden es das nächste mal auf jeden Fall wieder so machen. Ich hatte etwas Angst, ob es was wird, ob die Garzeit ausreicht etc. Alles unbegründet, es ist kinderleicht und das Ergebnis der beste Truthahnbraten, den wir je hatten</p> <p>Das nächste Mal werden wir nur zum Schluß die Temperatur noch früher hochdrehen und evtl. etwas höher, den die Haut hätte eine Idee knuspriger sein können, war aber auch so schon spitze.</p> <p>Allen Skeptikern kann ich nur empfehlen, es auch mal so zu probieren, weniger Aufwand geht gar nicht.</p> |
| <p>Kommentar vom 14.02.2004 09:51</p> | |
| <p>koos </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 16.10.2003 200 Beiträge (Ø0.46/Tag)</p> <p>  </p> | <p>zu den Problemen mit den Bio-Gänsen.</p> <p>Bio-Geflügel benötigt bei der gleichen Zubereitungsart ca. 20% mehr Zeit als konventionelles Geflügel aus dem Supermarkt.</p> <p>Gruß Koos</p> |

Kommentar vom 14.02.2004 20:31

[mrnice2001](#) 🍷🍷



Mitglied seit 11.02.2004
0 Beiträge (ø0/Tag)



Geiler Thread!

Viele Grüße,
Jens

Kommentar vom 19.02.2004 18:24

[koos](#) 🍷



Mitglied seit 16.10.2003
200 Beiträge (ø0.46/Tag)



Ich bin ein großer Fan der NT-Gans.
Aber ist es im Ernst gemeint, daß ihr
zwischen einen ungarischen Mastgans
und einer Bio-Gans keinen
Geschmacksunterschied feststellt?

Gruß
Koos

Kommentar vom 22.02.2004 23:39

[DerMarne](#) 🍷



Mitglied seit 20.02.2004
13 Beiträge (ø0.04/Tag)



es ist der hammer ich hatte noch nie
so eine geniale gans vielen dank von
mir und meiner sippe

reichliche dankbare grüße DM

Kommentar vom 23.02.2004 19:31

[Anthalia](#) 🍷



Mitglied seit 23.12.2003
0 Beiträge (ø0/Tag)



hallo,

prima, dass ich die seite gefunden
habe. wollte nur noch ein feedback
geben zur weihnachtsgans 2003.












wir hatten 2 riesengänse im ofen
(habe aber auch zum glück einen
großen ofen), um all die
angemeldeten menschen
sattzukriegen. es war zwar nicht
meine erste gans und die vorherigen
kamen auch schon gut an, aber diese
hier hatten alle nahezu aus den sitzen
geschleudert. mit dem ergebnis, dass
man nächstes jahr nicht wieder rotiert
(a la jeder macht mal die gans),
sondern alle kommen wieder zu uns.
und ich fands superentspannend, als
die gans mal gefüllt war.

dazu gabs übrigens - natürlich -
thüringer klöße und rotkraut (auch
von matti, glaub ich) und den sehr
delikaten feldsalat mit birnen.

kürzlich habe ich nochmal 2 keulen
gemacht - hat auch geklappt
(natürlich verkürzte nt-zeit).

und nun freue ich mich den rest des
jahres auf die nächsten gänse.
einfach uneingeschränkt DER hit!

liebe grüße und 1000 dank für das

| | |
|--|---|
| | rezept. |
| Kommentar vom 08.03.2004 20:28 | |
| <p>matti </p> <p>  Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag) </p> <p>     </p> | <p>wir werden dieses jahr auf die ostergans verzichten...grins....</p> <p>und freuen uns auch schon wieder auf weihnachten....</p> |
| Kommentar vom 21.03.2004 15:59 | |
| <p>OlliP </p> <p>  Mitglied seit 21.03.2004 0 Beiträge (ø0/Tag) </p> <p>    </p> | <p>Hi Matti,</p> <p>zunächst großes Lob. Ich hatte noch nie eine Gans zubereitet. Aber nach den hoffnungsvollen Kommentaren auf Deiner Seite, Tenor: bei 80°C kann man nichts falsch machen, habe ich es gewagt.</p> <p>Es war ein voller Erfolg. Die 6 Gäste waren begeistert und wollten das Rezept haben. Damit ist auch wiederlegt, dass (Tiefkühl-)Gänse nur im Nov/Dez schmecken.</p> <p>ABER einen Fehler kann man (evtl. nur bei einigen Herdtypen) machen, der die Ganz und die ganze Wohnung ruinieren kann.</p> <p>Du hattest geschrieben, dass Du die Gans zuletzt nur auf einem Rost weitergarst (bis 180°C). Da dort nichts von einer Auffangwanne stand, habe ich Alufolie auf den Boden des Ofens getan, um das abtropfende Fett aufzufangen. Dummer Weise heizt der Ohne-Umluft-Ofen ja von oben UND unten. D.h. der Boden wird GLÜHEND heiß (300°C), wenn man von 80 auf 180°C hochschaltet. Das heruntergetropfte Fett rußt dann stark oder brennt sogar. Die Gans konnte man innerhalb von 5min im Ofen nicht mehr sehen und die Luft in der Küche war zum Schneiden nicht zum Atmen - echt grau.</p> <p>Ich habe dann alle 5min die Alufolie (mit Fett) ausgetauscht.</p> <p>ALSO: Backblech unter das Rost hängen (nicht auf den Boden stellen) und die letzten 30min bei 180°C die Küche nicht verlassen.</p> <p>Ferner:</p> <p>Ich hatte mir vorher die Mühe gemacht und alle Kommentare zu lesen, um nichts falsch zu machen und dabei das Rezept soweit vereinfacht, dass es etwas leichter wird. 8h statt 7h Garzeit schienen mir angebracht, weil sich ja mal jemand beschwert hatte, danach noch die</p> |

Mikrowelle bemühen zu müssen.
Ferner habe ich die Füllung von Dir verändert, da sich hier doch viele über den Geschmack gestritten haben.

Anbei das daraus resultierende Rezept für diejenigen, die alles auf einem Blatt haben wollen. Ich schreibe das unter Deinem Forum, da es auch mit dem neuen Text natürlich die Matti-NT-Gans bleibt. Für Verfeinerungen muss man dann bei Dir alles lesen.

Neu sind nur die Bananen - und die erneute Erfahrung, dass eine Mettfüllung auch bei NT funktioniert und die Leute zusätzlich sättigt. Das Ofenthermometer ist bei 80°C auf jeden Fall nötig, siehe mein Text

Herzliche Grüße
Oliver

hier das Rezept

"Matti-Niedertemperatur-Gans" (80° C !)

Füllung variiert, sonst ähnlich wie bei Matti: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID.968988529972/ID2./>

Zutaten:

1 Gans, ca. 5 kg
4 Zwiebeln, klein bis mittel
2 Äpfel (möglichst Boskop, sonst Cox Orange oder Elstar)
400g gewürztes Schweinemett (zur Sicherheit frisch, d.h. ohne Salmonellen wegen Niedertemperatur),
1 Ei
einige EL Hafer-/Schmelzflocken (oder Brotkrümel)
Beifuss (bindet Fett, macht fettes Essen bekömmlicher), Salz, Pfeffer, Soßenbinder
Preiselbeeren, Apfelmus, Maggi „Soße für Geflügel“, Apfelsaft, Kartoffeln, Rotkohl+3Äpfel, Bananen

Ca. 36h vor Backbeginn die tiefgefrorene Gans ohne Folie im Kühlschrank auftauen. Unter die Gans eine Auffangwanne für abtropfendes Wasser stellen.

Die meist verpackten Innereien aus der Gans entfernen. Gans auswaschen, Federkiele, Wachs (ggf. vom Entfedern an schlecht zugänglichen Stellen übrig), sichtbares Fett und Bürzeldrüse (am Hinterteil) entfernen. Nach 5min

übriges Wasser aus Gans heraus gießen und innen und außen mit Haushaltspapier trocknen. Letzten Knochen der Flügelspitzen abschneiden und zusammen mit Hals auf Fettpfanne legen - das gibt der Soße hinterher den Geschmack.

Die Innereien – falls immer noch gefroren – in warmem Wasser auftauen und säubern und fein hacken (ob man die Leber wegwirft ist Geschmackssache). Zusammen mit 2 kleingehackten Zwiebeln, dem Mett, 1 Ei, einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer, 1 EL Beifuss in einer großen Schüssel mischen. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, Schmelzflocken dazugeben (Brotkrümel/Paniermehl tun es wohl auch) bis feste knetbare Masse erhalten wird.

2 ungeschälte Äpfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien. 2 Zwiebeln schälen und halbieren. Gans innen würzen (Gemisch aus 3 EL Salz, 2 TL Pfeffer und 1 EL Beifuss). Gans am Halsende zunähen (*). Die Hälfte der Apfel- und Zwiebestücke in die Gans drücken, dann Mettmasse fest hineindrücken und restliche Apfel- und Zwiebelstücke hineindrücken. Gänseöffnung schließen (*)

Gans von außen sparsam salzen und pfeffern. Gans mit Brust nach oben in den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde auf trockener Fettpfanne (Backblech) ohne Wasser braten, dann 8 Stunden bei 80° weiter schmoren lassen (**). Durch die niedrige Temperatur ist es kaum möglich, die Gans zu übergaren. Die Gans braucht nicht angestochen, gewendet oder begossen zu werden. Ggf. beim ersten Mal (oder wenn 2 Gänse im Ofen sind) schauen, ob/wann man Fett abschöpfen muss, damit die Fettpfanne nicht überläuft. Umluft vermeiden.

Ca. 1/2h vor Schmorende die Fettpfanne zwecks Soßenherstellung entfernen und Gans auf Rost weiter schmoren. Unbedingt (!) ein Backblech unter das Rost tun, damit das Fett später nicht auf den heißen Boden des Ofens tropft und zu rußen/brennen beginnt. Dann weitere 1/2h bei ca. 180°C knusprig braten. Gegen Ende Gans häufiger kontrollieren, damit Haut nicht anbrennt. Einstreichen mit Wasser, um knusprige Haut zu erhalten, ist

überflüssig. (**). Die Gans wird butterzart, bleibt saftig und wird außen knusprig. Es kann passieren, dass die Gans beim Servieren fast zerfällt. Der Ofen läßt sich – im Vergleich zur sonstigen Zubereitung – gut reinigen.

Beim Fettab schöpfen aus der Fettpfanne setzt sich ein mit einem Pinsel zu lösender Bratensatz ab, der als Grundlage für die Soße verwendet wird (mit ca. 300ml Wasser ablösen). Dazu kommt noch das, was sich beim Fett dunkel abgesetzt hat. Der Fond wird aufgekocht und mit einigen EL Soßenbinder noch 1min gekocht. Ggf. weiteres Wass hinzugeben, damit dünnflüssiger.

Parallel dazu ggf. noch „Maggi-Soße für Geflügel“ ansetzen, wo man auch noch etwas Soßenbinder zugeben kann, um eine dickere Soße zu erhalten.

Die Gans plus Füllung reichen locker für 8 Personen. Ansonsten lässt sich die Füllung auch später sehr gut als Aufschnitt gebrauchen.

Dazu (für Anfänger wie mich):

- festkochende Kartoffeln (z.B. „Cielena“, 25 min in Wasser kochen mit 2EL Salz/Liter Wasser),
- Rotkohl (2 x Kühne „fein abgeschmeckt (ohne Äpfel)“ mit 300 ml Apfelsaft und 3 klein gewürfelten geschälten und entkernten Äpfeln ca. 25 min unter Rühren leicht kochen, (4 EL Fett von der Gans geben einen schönen Glanz),
- in Pfanne auf Öl je Seite 2 min gebratene halbierte Bananen. Runde Seite zuerst nach unten erhält die Form.
- Apfelmus plus Preiselbeeren

(*) Einfach 3-5 Rouladennadeln (oder Holz-Zahnstocher) durch linke und rechte Seite stechen und über diese im Zick-Zack Küchengarn wickeln und zuziehen wie bei einem Schnürschuh. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen.

(**) Einfach Herd auf 80°C stellen - aber mit zu kaufendem Braten-/Ofenthermometer überprüfen, denn in dem Temperaturbereich sind die Herdthermometer evtl. zu ungenau! Mein Herd ist innen bei 75-85°C, wenn ich ihn auf 100°C stelle. Unter 70°C bekommt man evtl. Probleme

mit überlebenden Salmonellen. Spitze von Bratenthermometer in Fett der Fettpfanne stecken, nicht in die Gans. Schmorzeit bei anderem Gewicht: 3,5kg ->6,5h, 5kg -> 7-8h, 6,2kg->9h, 6,8kg->11h).

(***) Matti-Tipp: Gans 1h vor Schlafengehen in die Röhre stellen, nach 1h auf 80°C. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man bracht sie nur noch ca. 1/2 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180° C. Nach meiner Meinung zu gefährlich, wenn nachts Fettpfanne überläuft oder Herd/Gans/Fett zu brennen beginnt.

Kommentar vom 28.03.2004 10:25

matti 
■■■■■■■■■■

Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



bitte, bitte nicht die Leber wegwerfen! Gänseleber hmmm lecker! Wer sie nicht in der Fülle mag - und das sind viele - der kann sie wunderbar in einer Pfanne rosa braten. Für 2 Personen reicht das wunderbar als kleine Vorspeise, auf Feldsalat auf leicht karamelisierten Apfelringen.

Nur so als zusätzlicher Tipp.

Grüße Mattis Moni

Kommentar vom 27.04.2004 16:14

Emely 
■■■■■■■■■■

Mitglied seit 08.04.2004
115 Beiträge (ø0.45/Tag)



Hallo Matti,

unser Gans ist schon seit mehr als 4 Monaten aufgefutert, wollte aber trotzdem noch von meiner Erfahrung berichten.

Normalerweise ist mein Vater absoluter Gänsechef, als es dann hieß dieses Mal mache ich Gans war er entsetzt. NT und dann auch noch ohne Hack-Füllung, dass konnte ja schon nichts werden!!!

Außerdem haben wir abends gegessen - unüblich bei uns- damit die Gans Zeit genug hatte um gar zu werden.

Also die ganze Family sehr sehr skeptisch.

Ich total in Panik, hatte Angst mich völlig zu blamieren!

Natürlich unnötig! Die Gans war super zart und geschmacklich hervorragend. Finde das gerade bei der NT Zubereitung der Gänsegeschmack sehr gut heraus kommt! Und die Sosse wurde einfach super, ich liebe Gänse Sosse und Klöße! Lecker,

lecker.

Die Gans wurde auch richtig knusprig, wir haben sie die letzten 30 Min. noch mal richtig hoch gestellt. Sie hatte ungefähr 5,6kg wir waren zu 6 und wir hatten noch nie so wenige Reste. Es reichte nicht mal mehr für den nächsten Tag!


Es war echt klasse, auch mein Daddy war begeistert, obwohl auch leicht angefressen, daß er das "Gänsemonopol" nun nicht mehr hat! Das einzige was den Männern bei uns in der Familie doch fehlte war die Hack - Füllung. Hättest Du dazu ne Idee?

LG und vielen Dank für das Rezept, es war einfach der totale Triumph!

Anne

PS Aus dem Gänsefett habe ich übrigens Schmalz gemacht!

Kommentar vom 05.05.2004 14:54

thekla54 

Mitglied seit 23.04.2004
913 Beiträge (Ø3.77/Tag)



Hallo Gänsefreunde, liebe Matti, die 80° -Methode ist wirklich unschlagbar! Habe meine Gans mit Brötchenfüllung gemacht, so essen wir sie am liebsten. Noch ein Tipp fürs Mittagessen:

Gans abends zuvor vorbereiten und füllen. Für den nächsten Morgen Wecker auf 4:50 Uhr stellen (ich weiß, es ist hart), aufstehen, Backofen auf 220° stellen, bis die Temperatur erreicht ist, Tischdecken oder so. Vorsicht: keine heftigen Bewegungen machen, sonst wird man zu wach. Nach Erreichen der Temperatur: Gans in den Ofen schieben, Wecker 1 Stunde später stellen, weiterschlafen, wenn Wecker wieder klingelt, wieder aufstehen, Backofen auf 80° stellen - und jetzt nochmal richtig schlafen. Das zweite Mal Aufstehen kann natürlich auch der Göga oder ein anderes Familienmitglied übernehmen. Bis man Aperero getrunken, eine kleine Vorspeise gegessen (z.B. Feldsalat mit gebratener Gänseleber, mmmmpf) und noch geschwätzt hat, ist die Gans fertig - das ist meinen Erfahrungen nach zwischen 13 und 14 Uhr. Als Beilage braucht man dann nur noch Rotkraut oder so. Die Brötchenfüllung ersetzt die Klöße etc.
LG
Christina

Kommentar vom 12.05.2004 23:22

alex_88_4free 




Mitglied seit 05.05.2004
0 Beiträge (00/Tag)



super geiles rezept. ich hatte letzstens besuch und hab es mal ausprobiert. war echt total lecker. ganz groses lob

Kommentar vom 12.06.2004 21:03

linda33 



Mitglied seit 06.07.2003
0 Beiträge (00/Tag)



Hi Matti! Bin die Linda mit dem Bugatti - Herd HA, HA!!!! Wollte Dir sagen habe mein Ganserl nochmal gemacht.

Die Fülle war der Hammer: Semmeln in halb Milch - halb Wasser eingeweicht, ausgedrückt mit frischer Petersilie (ein ordentlicher Bund- Blätter gezupft und fein gehackt) mit Eier, Salz, etwas echter Butter unbedingt etwas Muskatnuss und eine Hand voll Bröseln, darunter die Innereien.

Diesmal habe ich noch Putenleber dazu gekauft, weil ich mir eine Streiterei um meine Fülle ersparen möchte.

Ja die Fülle ist auch toll in einem "ordinären Brathuhn"

Und dann rein ins Rohr mit dem Gansl Timerfunktion an und zu Mittag dann kurz den Grill für ´d knusprige Haut. Was sehe ich da

IN DER MITTE VON DER GANS STEHT LÄNGS DER KNOCHEN KNORPEL RAUS --- DIE GANS WAR SO WEICH, DAS SIE SCHON IM ROHR VON DEN KNOCHEN FIEL!!!

Ich habe das Vieh dann in der Fettpfanne zerteilt und serviert, bin die preisgekrönte "Gansköchin". Also STEHT DIR LIEBER MATTI AUCH EIN TEIL DAVON ZU - HA HA!!!

Mein Rotkraut mache ich mit dem Rotwein den wir dazu trinken, der beste in unserer Region (Österreich - Bez. Mödling bzw. Baden bei Wien) ein Zweigelt, geht runter wie ÖL. Und unbedingt Kartoffelknödel dazu, damit man den Saft ordentlich auftunken kann.

Bin mit meinen 34 Lenzen schon ein Profi -DANKE MAMA DAS DU MICH IN DER KÜCHE ANGEHALTEN HAST MIT ZU KOCHEN- LG Linda

PS: Habe mir einen Herd gekauft mit Timerfunktion, da gibt man das Programm ein welche Funktion (zB. Ober-Unterhitzen, oder Heissluft)

dann die Grade und die Zeit zB. 7 Stunden und zum Schluss wann er sich ausschaltet. Toll !!! KANN ICH NUR JEDEM WEITEREMPFEHLEN; WER SICH EINEN NEUEN ZULEGT!!! Da kann man wirklich am Abend alles in Ruhe herrichten für den nächsten Tag zu Mittag oder umgekehrt für den Weihnachtsabend, wenn man Nachmittags eventuell unterwegs ist, schaltet d. Herd sich ein. Zahlt sich aus auch zum Essen aufwärmen, wenn man einen Ausflug macht usw.

Kommentar vom 08.07.2004 23:25

matti 


Mitglied seit 17.01.2002
 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)





ich schau ja ab und an mal nach den kommentaren.....

und muss einfach mal wieder evon herzen dank sagen....für die netten kommentare...aber auch für die anregungen.....

bei der nächsten gans ...schau ich hier rein!

matti

Kommentar vom 06.09.2004 13:14

schmidtskatze 




Mitglied seit 09.02.2004
 116 Beiträge (ø0.37/Tag)



Dein Rezept klingt so interessant, daß ich bei der nächsten, sich bietenden Gelegenheit eine "Gefüllte Gans" bruzeln muß. Wenn`s so weit war, bekommst Du gnadenlos meine Meinung.

Aber; ich ahne schon, wie diese aussehen wird.....

Kommentar vom 27.09.2004 13:25

wuffel1 


Mitglied seit 21.12.2003
 0 Beiträge (ø0/Tag)



Einfach suuuuper !!!! Rezept gelingt so einfach und man hat Zeit zwischendurch für andere Sachen. Morgens in den Backofen und abends gegessen.

Kommentar vom 01.10.2004 15:44

COOK_ISLANDS 


Mitglied seit 01.10.2004
 0 Beiträge (ø0/Tag)



Gans wollt ich nicht sein... :-)

Kommentar vom 13.10.2004 16:25

[KochevorWut](#) 



Mitglied seit 02.09.2004
3 Beiträge (ø0.03/Tag)



Hallo Matti!

Eigentlich wollt ich "kurz" mal nach einem neuen Gänse Rezept schauen Und da ja alle so begeistert sind von der Gans, und auch ganz viele neue Ideen in dem Forum beigetragen haben, dachte ich mir, druck ich mir doch einfach mal aus!

Wusstest Du, das Deine Gans mittlerweile (bis zum heutigen Tag) 78 (!!!) Seiten zum ausdrucken benötigt?

Naja, war ja der Firmendrucker :-D Aber hört sich super Klasse an, und wird am 13.11. direkt nachgemacht! Obwohl ich auch mit dem herkömmlichen Rezept supergut klar gekommen bin. Hab wohl ein glückliches Händchen, hi hi hi.

Wünsche noch eine angenehme Herbstzeit und darauf das endlich wieder "Heftig Deftig" gekocht werden darf. *schleck*

Liebe Grüsse

Suse

P.S: Hab diesen Beitrag eben versehentlich im Forum eingegeben, sorry :-)

Kommentar vom 15.10.2004 13:02

[matti](#) 



Mitglied seit 17.01.2002
8965 Beiträge (ø8.39/Tag)



Hallo Suse,

78 Seiten? Pohh, dann sollte man vielleicht wirklich nur das Rezept markieren und drucken. Aber toll natürlich.

Die Zeit ist reif für junge Gänse, unsere erste in diesem Herbst/Winter wird es am 14.11. geben. Alle freuen sich schon darauf!

Also: Auf die Plätze, fertig, loooosssssssssssssssssssss

Liebe Grüße
Mattis Moni

Kommentar vom 04.11.2004 18:58

[Ridan](#) 



Mitglied seit 21.12.2003
54 Beiträge (ø0.15/Tag)



viel zu viel für 4 Personen

Kommentar vom 06.11.2004 01:16

| | |
|---|--|
| <p>niedlich  </p> <p>Mitglied seit 28.10.2004 4 Beiträge (ø0.07/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Klingt ja ganz gut das Rezept. Aber wenn es so gut ist, dann bekommt doch nur der was zu essen, der als erster aufsteht?</p> <p>Also sehr früh ausstehen, Gans aufessen, wieder ins Bett gehen, bis mittags Verdauungsschlaf halten, dann Küche stürmen und vorwurfsvoll die anderen anschauen, wo die Gans ist.</p> <p>LG Detlef</p> |
| <p>Kommentar vom 07.11.2004 00:28</p> | |
| <p>matti  </p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>bei uns reicht eine gans nicht für 6 personen...ridan...ganz einfach.</p> |
| <p>Kommentar vom 08.11.2004 02:44</p> | |
| <p>Ridan  </p> <p>Mitglied seit 21.12.2003 54 Beiträge (ø0.15/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo</p> <p>Das kommt vermutlich auch auf die Esser an. Bei uns essen die Mädels immer net so viel. Hab ich nicht bedacht - Sorry.</p> <p>An und für sich ist "lieber mehr als zu wenig" die bessere Devise.</p> <p>Nix für ungut</p> <p>LG Ridan</p> |
| <p>Kommentar vom 08.11.2004 18:13</p> | |
| <p>Sternchennr3  </p> <p>Mitglied seit 29.10.2004 18 Beiträge (ø0.34/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Die Gans habe ich auch Probiert und es ist super geworden.</p> <p>Die Füllung haben wir bischen anders gemacht mit Winterpreiselbeeren (Halbe Dose) 500 gr.</p> <p>Rindergehacktes, 1 geriebene Poskop-Apfel, 1 Zwiebel gefürfelt, halben Becher Sahne und Panniermehl zum andicken, ein päckchen Marronen kleingewürfel, und das alles wird gut durchgemicht, und mit 2 gefiertelten Äpfel , ganz unten im Gans reinlegen, dann die Füllungsmasse in die Gans füllen und die restlichen Apfelviertel oben verteilen zustopfen und mit roladennadeln zumachen. Die Füllung wird zu Pasteten -art. Die Füllung gibt morgen bei uns dann zu Mittag mit Kartoffelntaler und Speckbohnen schmeckt richtig lecker.</p> <p>gruß Sternchennr3</p> |
| <p>Kommentar vom 08.11.2004 19:18</p> | |

diamonds 



Mitglied seit 08.11.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



Ich mache die Gans am nächsten Samstag (für 8 Personen - eine 6-7 Kg Gans frisch vom Hof) und bin von den Kommentaren begeistert. Jetzt war es so, dass ich es einem Kollegen erzählt habe, und er hat die Gans dieses Wochenende ausprobiert und es hat gar nicht geklappt. Vielleicht kannst Du was dazu sagen, damit mir das nicht passiert. Er hatte eine gefrorene 2,8 kg Gans und hatte sie ca. 7 Stunden genau nach Rezept im Ofen. Die Gans war danach zwar durch aber total zäh und trocken. Wie mache ich es besser bei meinem Riesenfrischvieh. Vorab schon mal vielen Dank.

Kommentar vom 09.11.2004 00:03

Bärchenknutscher  



Mitglied seit 15.12.2003

1086 Beiträge (ø2.92/Tag)



Hallo Matti,
ich werde die Gans am Martinstag zubereiten. Bis lang hatte ich immer Pech mit der Gans, meist war sie hart und zäh ich habe das immer auf das Fleisch zurückgeführt. Aber da ich in letzter Zeit schon mal Roastbeef mit NT gemacht habe und das fast schon bei herausholen zerfallen ist so zart war es. Wenn ich so darüber nachdenken war bei meiner Mutter die Gans auch immer Butterzart, auch sie war immer sehr lang im Ofen (Kohleherd noch mit Wasserschiff). Ich werde das Ergebniss hier mitteilen. Vielen Dank für dein Rezept.

LG Marie-Luise

Kommentar vom 09.11.2004 16:06

Utee 



Mitglied seit 17.01.2002

385 Beiträge (ø0.36/Tag)



Hallo matti!

Jahrelang (genau: drei!) schleiche ich schon um deine Gans herum, jetzt schlage ich bald zu! Meine Regierung fand Gans jahrelang zu fett, aber auf einmal darf ich doch mal wieder eine machen. Seit ich NT-braten gelernt habe, hoffen alle, dass dabei eine Menge des Fettes ausbrät, und genau das entnehme ich auch den vielen Kommentaren hier.

Nur die Füllung, die du vorschlägst, findet keinen Widerhall bei uns: keiner mag Maronen oder Staudensellerie. Ich werde also unsere Weihnachtsgans auf (fast) traditionelle Art füllen: in den Bauch kommen Äpfel mit Majoran und der Hals wird mit einer Mischung aus Rinderhack mit den kleingehackten

| | |
|---|---|
| | <p>Innereien (Leber, Herz, Magen, Hals) gefüllt.</p> <p>Ich freu mich drauf!</p> <p>Grüße von Utee</p> |
| <p>Kommentar vom 09.11.2004 19:23</p> | |
| <p>daco1 </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.09.2003 7 Beiträge (ø0.02/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Ich glaube das Lesen aller Kommentare kommt so langsam an die NT-Garzeit heran. Sehr informativ und unterhaltsam. Dank an Alle.</p> <p>Grüß Daco</p> |
| <p>Kommentar vom 11.11.2004 17:37</p> | |
| <p>matti  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 17.01.2002 8965 Beiträge (ø8.39/Tag)</p> <p>   </p> | <p>ich empfehle genz ausdrücklich, bei nt-garen auf die verwendung von hackfleisch zu verzichten!!!!!!!!!!!!!!!</p> |
| <p>Kommentar vom 12.11.2004 10:32</p> | |
| <p>sattler010  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 28.01.2004 31 Beiträge (ø0.09/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>hatte gestern die Gans, selbst meine so kritische Mutter fand sie super. Habe mich genau an das Rezept gehalten und sie war einfach spitze.</p> <p>vIG Petra</p> |
| <p>Kommentar vom 12.11.2004 21:18</p> | |
| <p>elke14  </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 11.12.2003 717 Beiträge (ø1.91/Tag)</p> <p>   </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>die Gans ist gekauft, die Postings sind alle gelesen, um alle Infos zu haben und am Sonntag kommt sie in den Backofen. Ich hoffe, dass ich alles so hinbekomme, meine Schwiegerma kommt nämlich zu Besuch. Ich werde berichten, wie es geklappt hat.</p> <p>Liebe Grüße Elke</p> |
| <p>Kommentar vom 13.11.2004 14:22</p> | |
| <p>KochevorWut </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 02.09.2004 3 Beiträge (ø0.03/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Hallo Matti,</p> <p>endlich ist er da, der grosse Tag. :-D</p> <p>Das Federvieh ist schon seit heut morgen im Ofen und bruzelt vor sich hin.</p> <p>Mein Besuch kann es kaum erwarten und hat sich schon früher als geladen angekündigt!!!! Das riecht aber auch wat lecker!!!</p> <p>Als Vorspeise gibt es den leckeren Feldsalat mit Birnen und Walnüssen, und als Dessert lauwarne Schokotörtchen mit Karamelkern, dazu lecker Vanillesoße!!! mjam mjam. Und wer dann noch Hunger haben sollte, kann sich gerne an der Käseplatte bedienen!!!</p> |

Und dazu gibt es natürlich jede Menge Sektchen und Rotweinchchen.

Ich wünsch euch allen ein gutes Gelingen.

Prost

Suse: -)

Kommentar vom 13.11.2004 22:34

Bärchenknutscher 



Mitglied seit 15.12.2003
1086 Beiträge (ø2.92/Tag)




Hallo Matti,

heute wurde bei uns wie man so sagt die Platte geputzt. Ich habe die Gans mit NT gebraten, es ist kein Krümmelchen davon übrig geblieben. Sie war zart und das Fleisch super lecker. Ich habe eine andere Füllung genommen, weil meine Lieben keine Innereien wollen, nicht mal gemahlen. Habe Äpfel, Zwiebel und einige in Wodka einegelegt Feigen mit Beifuß, Majoran, etwas Tymian und einem hauch Zimt vermischt, mit Salz, Pfeffer und Chili gewürzt und dann ganz normal gefüllt. Das Fleisch hatt ein tolles Aroma bekommen. Ich möchte mich für dein Rezept bei dir bedanken.

Viele liebe Grüße von einer angenehmen satten Marie-Luise

Kommentar vom 14.11.2004 19:38

elke14 




Mitglied seit 11.12.2003
717 Beiträge (ø1.91/Tag)



Wie versprochen, der Bericht zur NT-Gans: sie war superlecker. Das Fleisch war zart und saftig. Als Füllung habe ich Kartoffeln mit der Leber, gewürzt mit Majoran, genommen. Kommentar meines Göga: ganz geile Gans!! Muss ich noch dazufügen??

LG Elke

Kommentar vom 15.11.2004 22:33

Orangenblüte 



Mitglied seit 07.11.2004
0 Beiträge (ø0/Tag)



Hey Matti,

am 24.12.2004 kommt der Moment wo der Frosch ins Wasser rennt, ich werde eine Gans nach Deiner Methode zubereiten. Die Kommentare habe ich gelesen, die noch fehlenden "Werkzeuge" besorgt, jetzt muß nur noch entschieden werden, wie die Füllung sein wird. Ich bin ja schon so gespannt, noch nie hat eine Gans meinen Ofen betreten (und der ist immerhin 15 Jahre alt!). Deshalb habe ich mir zur Sicherheit auch ein Backofenthermometer besorgt und festgestellt, dass der Ofen richtig heizt. Ich werde auf jeden Fall berichten wie es geschmeckt hat.

Allein das Lesen der Kommentare hat mich aber bis jetzt schon so erfreut und erheitert dass es sich auf jeden Fall lohnt hat.

Ich grüße Dich

Orangenblüte

Kommentar vom 16.11.2004 16:42

[twister](#) 



Mitglied seit 16.11.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



..hi Matti und alle!

...Entwarnung!

Hab lange überlegt und feige gezweifelt. Dann doch -wild entschlossen- mit schlichter TK-Gans das große Experiment mit Altertums-Heißlufttherd !! (mangels Ober- noch Unterhitze und nicht mal mit dem Ansatz eines Bugattis) gestartet.

Fazit: Absolut null Problemo! 1

Stunde Stufe 6 (entspricht seiner Höchstleistung) anschl. 7 Stunden Stufe 1 (das Minimum).


Gans war perfekt, zart, außen knusprig, einfach lecker! Besser gehts nicht!

Hab anschließend -auf mich selbst- einen Calvados (aus dem Soßen-Verfeinerungs-Bestand) geschöpelt.den Rest des Tages verbrachte ich dann hauptsächlich auf der Couch.

Danke für das gelungene Martins-Gans-Wochenende!

Twister

Kommentar vom 22.11.2004 21:28

[King90](#) 



Mitglied seit 22.11.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



hört sich echt super an. Und auch nach all den positiven Kommentaren..

Noch eine Frage: Kann ich das auch mit einer Ente machen? Also NT? Wie lange würde eine 2,2 Kg Ente brauchen?

Kommentar vom 23.11.2004 15:19

[marygirl](#) 




Mitglied seit 24.09.2003

68 Beiträge (ø0.15/Tag)



Hab nun die NT-Gans zum 4. Mal gemacht und es war immer ein voller Erfolg. Am vergangen Wochenende hatte ich die Ehre sie für 14 Personen (natürlich 3 Stück) zu machen und alle Gänse (dieses Mal übrigens Tiefkühlware) waren klasse und die Gäste begeistert und voll des Lobes. VIELEN DANK, MATTI!!!

Kommentar vom 27.11.2004 13:25

9852147 



Mitglied seit 12.11.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



hallo leute,

erstmal vielen dank für die vielen tollen anregungen. ist mein erstes posting, lese aber schon seit längerem dieses tolle forum...

matti, deine nd-temp-gans war ganz vorzüglich, hat auch gleich beim ersten mal super funktioniert. war zwar sehr skeptisch, aber ich sollte eines besseren belehrt werden. fleisch war wirklich zart und haut kross. so soll es sein und das alles fast ohne arbeit. einfach rein das ding und fertig...

das einzige, was mich gestört hat, war, daß an dieser gans ja nicht wirklich viel dran war. irgendwie hatte ich das gefühl, daß die auf diät war... es war ein ~5kg vogel und fleisch war vielleicht ein gutes kilo dran. eher dürftig finde ich, wenn man sich mal den kilopreis von ~10eur überlegt.

fazit: geschmacklich und zubereitungstechnisch super, nochmal compliment an matti, preis-leistungstechnisch aber eher mau. nächstes mal wird bei mir truthan getestet. hoffentlich ist da mehr dran.

eine frage noch an den spezi matti: wie würdest du nen schweinekrustenbraten(1,5 - 2kg) machen? ich meine temp und dauer. eignet sich dafür auch nd-temp, eher nicht, oder?

Kommentar vom 27.11.2004 17:59

mailin_p 



Mitglied seit 27.12.2003

607 Beiträge (ø1.69/Tag)



Hallo zusammen,

Matti, wir haben eben auf dein Wohl angestossen, die Gans war total zart! Es war meine erste Gans, und ich habe heute Nacht schon vor lauter Vorfreude von dem Viech geträumt :-)) und hab heute tagsüber natürlich ständig völlig gespannt in den Ofen (Glasscheibe) geschaut. Wir hatten eine 4kg schwere Freiland-Gans, die für vier Personen genug war. Ganz klassisch mit Rotkohl und Kartoffelknödeln.

Vielen Dank aber nicht nur an Matti, sondern auch an alle, die hier Kommentare geschrieben haben. Ohne Euch hätte ich mich nicht an dieses tolle Rezept getraut! Ich wünsche allen eine schöne Weihnachtszeit!

Liebe Grüße, Mailin

Kommentar vom 02.12.2004 12:41

Gwion 🍷



Mitglied seit 01.12.2004

0 Beiträge (0/Tag)



Hab mich mit großem Interesse durch (fast) alle Kommentare gekämpft, stand viel Nützliches drin.

Meine Frage: bin ein kompletter Gans-Neuling und wenn es um Braten/ Fleisch geht eher wenig talentiert.

Ich würd zwar das Rezept gern probieren, hab aber Angst eine 5 kg Gans in den Sand zu setzen und hungrige Gäste zu enttäuschen. Gibt es eine Möglichkeit, das sozusagen im kleinen zu trainieren?

Habe gelesen, daß einige so auch Gänsebrust gemacht haben, wäre das vergleichbar? Als Übung sozusagen?

Und - ich hab weder ein Backrohrthermometer noch Rouladennadeln und will mir das wegen einmal Braten im Jahr auch nicht wirklich zulegen .. es geht auch ohne, oder?

Gibt es sonst noch Tips, die ein Neuling beachten sollte?

Gwion

Kommentar vom 02.12.2004 23:23

Utee 🍷



Mitglied seit 17.01.2002

385 Beiträge (0.36/Tag)



Hallo matti!

Du hast nun schon mehrfach vor der Verwendung von Hackfleisch für die Fülle gewarnt, und zwar mit vielen Ausrufezeichen.

Aber WARUM?

Grüße von Utee

Kommentar vom 08.12.2004 12:14

sjuschka 🍷



Mitglied seit 24.08.2003

30 Beiträge (0.06/Tag)



Hallo,
ich habe ein ähnliches Rezept schon letztes Jahr mit einer Ente ausprobiert. Ich kann es nur empfehlen!!!!

Gwion, ich bin mir sicher, da kann nix schief gehen. Ich habe dieses Jahr am 25. die ganze Verwandtschaft da und werde zum ersten Mal Gans machen. Ich vertraue den vielen Vortestern!

Kommentar vom 09.12.2004 17:30

urlaubsreif 🍷



Mitglied seit 10.08.2004









53 Beiträge (0.4/Tag)



Tolles Rezept,
völlig unproblematisch und super vorzubereiten!

Gruß, urlaubsreif

Kommentar vom 11.12.2004 21:27

| | |
|--|---|
| <p>ChrisM </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 02.03.2004 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Der Kommentar meiner Mutter: "Ich habe in meinem Leben wohl über 30 Gänse gebraten und ich sage Dir, daß ihr alles falsch macht was man falsch machen kann, wenn ihr so eine Gans zubereitet" haben meine Freundin und mich animiert, nach einer Woche Spannung und Vorfreude heute "Deine Gans" zuzubereiten. Fest steht: Seit 30 Gänsen ist dies die erste zarte, saftige und nicht zu fette Gans gewesen, was ich meiner Mutter wohl so krass nicht sagen werde. Die Füllung hat uns und unseren Gästen sehr lecker geschmeckt, es gab dazu schlesische Kartoffelklöße (Rezept von meiner Mutter :-)) und Rotkohl, alle waren rundum zufrieden, nur der Hund, der einen ganzen Tag leckerem Duft in der Nase hatte und dann doch nur Trockenfutter bekam, wirkt jetzt etwas frustriert. Vielen Dank für das leckere Rezept . wir hatten deinetwegen einen schönen Abend. Claudia und Astrid</p> |
| <p>Kommentar vom 12.12.2004 09:37</p> | |
| <p>ponderosa </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 05.12.2004 4 Beiträge (ø0.25/Tag)</p> <p>  </p> | <p>Werde am 1. Feiertag auch die "Supergans" zubereiten, nachdem ich nun schon so lange um das Rezept und die Kommentare rumschleiche. Hab alles gründlich gelesen (hoffe ich wenigstens), hab aber trotzdem noch eine Frage zur Kartoffelfüllung: Nehm ich für die alternative Kartoffelfüllung auch die Innerein und dazu nur angebratene Kartoffelwürfel? Wäre schön, wenn Matti mir das noch vor dem großen Termin mitteilen könnte, da meine Familie leider nicht so auf Maronen steht. Bin schon soooo aufgeregt..... LG Conny</p> |
| <p>Kommentar vom 13.12.2004 10:27</p> | |
| <p>frank1405 </p> <p>■■■■■■■■■■</p> <p>Mitglied seit 13.12.2004 0 Beiträge (ø0/Tag)</p> <p>  </p> | <p>hallo matti,</p> <p>ich habe eine riesige gans (6,8 kilo) nach deinem rezept probiert und bin begeistert. auch die füllung ist fantastisch. ich hab nicht gedacht, dass thymian und sellerie zusammen so einen geschmack ergeben.</p> <p>insgesamt war das fräulein 12 stunden im ofen. ich hatte den vogel die ganze zeit auf dem rost und den deckel eines grossen bräters zum auffangen des fetts darunter. innerhalb der ersten stunde sind über 1,5 liter fett ausgelaufen und ich musste den deckel mühsam</p> |

rausholen und entleeren. muss man aufpassen, dass da nichts überläuft.

zum glück hatte ich mir ein ofenthermometer gekauft. am anfang hatte mein ofen perfekt 80 grad, wie eingestellt. aber im laufe der zeit wurde er immer kälter. zum schluss musste ich schon 100 grad einstellen, damit 80 grad bei rauskommen. wenn ich dies nicht beachtet hätte, wäre der vogel bei vielleicht 60 grad kaum so gelungen. schliesslich brauchen kollagenfasern zum umwandeln in gelantine mindestens 70 grad.

das fleisch war schön zart und immer noch saftig, einfach toll. nach 12 stunden habe ich leichte bedenken gehabt. aber nix da, es war alles gut.

die haut war allerdings immer noch sehr fettig, hier werde ich das nächste mal eine stunde vor dem ende den vogel aus dem ofen holen und mit einem messerrücken einmal die haut langfahren, um eventuelles fett rauszudrücken. und dann wieder in den ofen und mit etwas mehr hitze dann knusprig braten.

und dann hab ich noch einen trick, den ich hier gerne preisgebe. ich stecke in so grosse vögel gern eine leere flasche. so, dass die öffnung hinaus zeigt. dadurch wird die hitze schön in den vogel hinein verteilt, er wird quasi auch von innen gebraten. es sollte eine schmale flasche sein, eine bierflasche oder eine piccolo-sekt-flasche. denn für die füllung muss ja auch platz sein. wenn ich den vogel dann verschnüre, dann immer so, dass die öffnung der flasche noch hinausschaut.

vielen dank nochmal für dass tolle rezept
frank

Kommentar vom 14.12.2004 09:41

Plauzilein 🍷



Mitglied seit 30.11.2004
4 Beiträge (Ø0.19/Tag)



Hallo matti,

ich habe am letzten Sonntag dein Rezept ausprobiert, und meine Familie war total begeistert.

Einhellige Meinung war, dass wir noch nie eine so leckere Gans auf dem Tisch hatten.

Das Fleisch war butterzart und saftig, die Haut war kross, sehr lecker und absolut fettfrei.

Ich hatte zwar nur eine Gans von 4 Kg, habe mich aber trotzdem an die Zeitvorgaben gehalten.
Anfangs war ich noch skeptisch, ob die Gans auf diese Art der Zubereitung wirklich so toll wird, doch das "Experiment NT-Gans" ist absolut gelungen.

Ich werde meine Vögel, auch Ente u.s.w. nur noch auf diese Weise zubereiten, vielleicht nur hin und wieder mit der Füllung variieren.

Gratulation zu diesem tollen Rezept, ich werde es bestimmt weiterempfehlen !!!

LG
Plauzilein

Kommentar vom 14.12.2004 12:13

[spigiel](#) 🍪



Mitglied seit 23.05.2003

2 Beiträge (Ø0/Tag)



So, zum 2. Advent war es endlich auch bei uns soweit. Eine 4,6 kg TK-Gans in Schwiegermamas Ofen und eine 5,4 kg-TK-Gans in unseren... mein Mann hat sogar das Einschalten und Temperaturregeln in der Nacht vorgenommen, damit alles knackig für die Gäste auf den Tisch kommt. Beide Gänse wurden gleich zubereitet, aber die kleinere Gans war anschließend fettfrei, die größere hatte tatsächlich noch eine dünne Fettschicht unter der Haut. Das Fleisch war bei beiden super - hätte ich die größere Gans länger bei 220 ° brutzeln sollen?? Weil das Tranchieren nicht so der Hit war, werde ich auch beim nächsten Mal nur Brüste nehmen. Vielen Dank für das tolle Rezept - kann nun stolz sagen, dass eine Gans auf den Tisch zu bringen kein Problem ist...
Gruß Spigiel

Kommentar vom 15.12.2004 15:27

[hagenhuth](#) 🍪



Mitglied seit 25.11.2004

0 Beiträge (Ø0/Tag)



Bin seit meiner NT-Lammkeule am vorletzten WE großer NT-Fan geworden. Hatte NT-Garen schon seit Jahren vor, aber nie umgesetzt. Ich bereue! Habe letzten Samstag nun Mattis NT-Gans gemacht. 4,5 kg Bio-Pommerngans. Habe aufgrund der abweichend vom Originalrezept später von Matti angegebenen Garzeit auf mind. 8 h einen weiteren Zeitzuschlag von 1,5 h aufgrund der Freilandherkunft der Gans gewählt. Irgendeine Kommentator empfahl einen Garzeitzuschlag von ca. 20% für "BIO"-Geflügel. Die Gans war wunderbar! Saftig und zart. Hatte

aufgrund der langen Garzeit und einzelner Kommentare erwartet, dass mir die Gans womöglich auseinanderfällt . Diese Sorge war indes unbegründet. Das Fett war bis auf wenige Reste im Rückenbereich restlos ausgebraten. Die Haut nach dem anschließenden halbstündigen Garen bei 220 ° perfekt braun und knusprig.

In der Füllung war neben den von Matti benannten Zutaten Beifuß und Majoran und 1 geachtelte Orange, die dem ganzen eine fruchtigere Note verlieh (das nächste Mal werde ich 2 Orangen nehmen und zusätzlich getrocknete zerkleinerte Feigen)

Vielleicht hätte die Garzeit trotzdem etwas kürzer als die 9,5 h bei (überprüften) 80° ausfallen können. Am Samstag unmittelbar nach der Garung kam mir die Brust etwas trocken vor. Beim Aufwärmen am Sonntag war die andere Brusthälfte indes perfekt. Hat jemand eine Erklärung dafür?

Der Fond war für eine intensive Sauce in guter Menge nach Mattis Vorgaben (Hals, Flügelspitzen neben der Gans aufs Blech) völlig ausreichend. Der aufgrund einiger Kommentare hinzu gekaufte fertige Gänsefond von Lacroix war überflüssig.

Die Sauce habe ich mit Lambig (bretonischer Apfelbrand wie Calvados) und Portwein abgeschmeckt. Den Fond hatte ich zuvor mit Rotwein abgelöscht. Da das Entfetten hervorragend gelaufen ist, habe ich noch einen guten Löffel Creme fraiche hinzugefügt. Nach dem Reduzieren habe ich die Sauce mit Maronen, die während der NT-Zeit mit auf dem Blech lagen, und in der Sauce püriert wurden, gebunden. War ein intensive nussig-fruchtige Gänsesauce, die mit den anderen Zutaten gut harmonierte.

Als Beilage gab es einen Kräutersemmelserviettenkloß und Rotkohl mit Feigen.

Matti, nochmals Danke für das gute Rezept und der Legion von Kommentatoren für ihre Erfahrungsberichte und Anregungen!

Alles Gute

Hagen

Kommentar vom 16.12.2004 17:28

[Kiriaki](#) 



Mitglied seit 29.10.2004
495 Beiträge (ø9.34/Tag)



Hallo Matti,

ich habe Dir eine KM geschickt wegen einer Frage zum Rezept, nur du antwortest nicht. Vielleicht schaust Du ja hier eher rein.

Bitte melde dich bei mir.

Ig
Kiriaki

Kommentar vom 17.12.2004 09:17

[lotterweib](#) 



Mitglied seit 05.04.2002
16 Beiträge (ø0.02/Tag)



Das klingt ja gut hier. Eigentlich wollte ich am ersten Weihnachtsfeiertag Wildgulasch machen, aber Göga wünscht sich eigentlich ein Gänschen.

Ich hab halt auch so einen ollen Gasofen und trau mich nicht so recht. Wahrscheinlich sollte ich mir mal ein Ofenthermometer zulegen.

Ob das auch im Römertopf funktioniert? Müsste doch eigentlich auch klappen.

Ich werde dann berichten.

Lotterweib

Kommentar vom 17.12.2004 13:36

[Pizzatante](#) 



Mitglied seit 03.05.2004
1046 Beiträge (ø4.51/Tag)



Hallo Matti ,

gestern gab es bei uns " DEINE " Gans .

Sie war einfach nur *lecker *

Wir hatten eine 4 Kilo Gans mit drei Personen fast nieder gemacht *peinlich*

Dein Rezept ist wirklich empfehlenswert . Vielen Dank dafür !!!!

Liebe Grüße

Manuela

Kommentar vom 17.12.2004 14:53

[Rudina](#) 



Mitglied seit 31.10.2004
3 Beiträge (ø0.06/Tag)



Hallo zusammen,

habe fast alle Kommenatre gelesen und bin schon gespannt wie uns die Gans schmecken wird.

Mir ist diese Garmethode bekannt. Ich habe 5 Jahre in Kanada gelebt und dort gibt es sogenannte Slow Cooker. Das sind elektrische Töpfe, die einfach in die Steckdose gesteckt werden und dann stundenlang vor sich hinköcheln ohne die Nährstoffe

und Vitamine zu zerstören.
Das tolle am Slow Cooker ist das man alle Zutaten schon am Abend vorher hineingeben kann. Dann stellt man den Keramikeinsatz einfach in den Kühlschrank und am nächsten Morgen stellt man ihn in den Slow Cooker. Dieser wird dann auf low oder high gestellt, je nach Rezept, und man kann sich anderen Dingen widmen. Nach einer bestimmten Zeit (meist einige Stunden) ist das Essen fertig. Da Fleisch im Slow Cooker immer schön zart wird und saftig bleibt ist es völlig in Ordnung "billigere" Fleischstücke zu nehmen. Der Slow Cooker ist auch supergeeignet für Eintöpfe, Suppen, Aufläufe, Desserts und sogar Brot. Ich vermisse meinen Slow Cooker total, und bin froh auf dieses Rezept gestossen zu sein.
Vielen Dank Matti!

Kommentar vom 19.12.2004 11:18

casaflo 🍷
👤👤👤👤👤👤

Mitglied seit 22.12.2003
107 Beiträge (Ø0.29/Tag)



hallo,
nach den ganzen lobeshymnen- die ich allerdings wirklich nur zu 80% gelesen habe, da unter zeitdruck - möchten wir unsere 7-8kg pute dieses jahr nach deinem rezept machen.
taucht die frage auf: wir machen sie in einem ganz alten herd bei schwiegertigers der keine fettpfanne hat... kann ich sie auch in einem gänsebräter nach deinem rezept so machen oder geht das schief???
grüsse
casaflo

Kommentar vom 19.12.2004 12:34

DaNoTeam 🍷
👤👤👤👤👤👤

Mitglied seit 17.12.2004
0 Beiträge (Ø0/Tag)



Ein großes HALLO an alle CK 1er, wir sind ganz neu hier bei euch. Super Homepage - sie erleichtert einen sehr, eine Antwort auf die alltägliche Frage zu finden "was sollen wir heute kochen".
Jetzt hab aber auch ich noch eine Frage zu der berühmtesten Gans aller Zeiten. Denn auch ich wage am Heiligabend - nach diesem Rezept und den entsprechenden Kommentarten - noch einen letzten "Gans-Versuch".
Da wir aber 6 Personen sind habe ich zusätzlich noch Gänsebrust gekauft. Jetzt ist die Frage wann und wie lange gebe ich die Brust zu der "ganzen Gans"? Meine Ursprüngliche Idee war, die Brust ungefähr die Hälfte der "Hochtemperatur-Zeit" mit in den

Ofen zu geben, dann wieder herauszunehmen und dann nach der Halbzeit der Niedrigtemperatur-Phase wieder mit in den Ofen zu schieben. Meint ihr, dass das so klappen kann. Gerade auf Heiligabend sollte ja nicht zuviel schief gehen. Ich freu ´mich über jede Antwort. LG - Dani

Kommentar vom 19.12.2004 22:26

Mr_Sandmann 



Mitglied seit 19.12.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



Hallo Matti ?
Gibt es schon das Buch : "Matti, die Supergans und die 1000 Kommentare" ? Ich würde es gerne meiner Oma schenken. Alles auszudrucken gäbe schon fast 100 Seiten...

Prima Rezept
Gruß Georg

Kommentar vom 20.12.2004 21:07

Jungeselle 



Mitglied seit 20.12.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



Bin neu hier
Das wird heuer meine erste Gans
Bei uns gab/gibt es schon immer Schweinehack in der Füllung, hab nun Bedenken über 7 Stunden bei eine so niedrige Temperatur zu braten. Im inneren der Gans werden woll über mehrere Stunden keine 80 Grad erreicht werden. Ja ich denke vielleicht nur 40 Grad oder so und das bei rohem Hackfleisch.
Hatt hier jemand schon Erfahrung gemacht ?
Gruß

Kommentar vom 21.12.2004 00:37

Bobbesine 



Mitglied seit 21.11.2003

9 Beiträge (ø0.02/Tag)



Hallo,
wir mögen keinen (Stauden)Sellerie.
Kann ich den auch weglassen oder durch etwas anderes ersetzen?

Bobbesine

Kommentar vom 21.12.2004 13:26

heibut67 



Mitglied seit 27.10.2004

0 Beiträge (ø0/Tag)



Das Rezept finde ich klasse. Kann man auch eine Ente so zubereiten? Wenn ja, wie lange muß sie dann im Ofen bleiben? Bin für jede Hilfe dankbar, denn bin verpflichtet worden am 1. Weihnachtstag eine Ente zu präsentieren.

Gruß, Heike

Kommentar vom 21.12.2004 17:06

bebee 🍷



Mitglied seit 06.10.2003
13 Beiträge (ø0.03/Tag)



Lieber matti

Auch ich wage mich am 24.12. zum ersten Mal an Deine Wahnsinnsgans! :-)
Jedoch eine kleine Frage dazu: Muss die Gans nicht gewendet werden? Zumindest in der ersten Stunde? Oder macht man das erst am Ende beim Knusprig-Braten?
Liebe Grüsse
Bebee

Kommentar vom 21.12.2004 20:47



Skye 🍷



Mitglied seit 30.07.2003
824 Beiträge (ø1.62/Tag)



@ mr sandmann / georg

nee, das gibt als ausdruck genau 57 seiten ;-)
da wir die berühmte gans auch endlich mal genießen möchten, dachte ich, um optimal vorbereitet zu sein, druck ich mir am besten ALLES aus und studiere das "basiswerk zur nt-gans" dann in einer ruhigen stunde ;-)... so ich denn vor weihnachten noch eine finden werde...

liebe grüße
skye

Einen Kommentar zum Rezept abgeben!

WEITERE INTERESSANTE INFORMATIONEN AUF DEN SPEZIALSEITEN:



© 1998-2004 pixelhouse GmbH, [Impressum](#), [Werben auf chefkoch.de](#)
chefkoch.de: [als Ihre Internetstartseite](#) | [an Freunde empfehlen](#) | [Zu Favoriten hinzufügen](#)

(runtime: 7.430251 sec)