

## Pommerscher Gänsebraten

### Zutaten:

1 Gans; jung, ca. 3 kg  
1 Salz  
6 Äpfel; säuerlich, z.B. Boskop  
3 El. Schwarzbrot, gerieben  
2 El. Rosinen  
2 El. Zucker  
1 l Fleischbrühe  
1 El. Mehl  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Gans ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Dann innen und außen mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, in Achtel teilen und das Kernhaus entfernen. Das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle der Gans locker damit füllen, die Öffnung mit Holzspießen verschließen. Die Flügel verschränken, die Keulen am Körper mit Küchengarn festbinden. 1/2 l Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gießen. Die Bratenpfanne in den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen. Den Rost auf die Bratenpfanne setzen. Die Gans bei 200 Grad C (Gas Stufe 3) braten, nach 1 Stunde Bratzeit umdrehen. Dann noch ca. 1 1/2 - 2 Stunde weiter braten, je nach Gewicht. Zwischendurch die Haut anstechen, damit das Fett ausbrät. Zuletzt etwas Salzwasser über die Brust streichen, damit die Haut schön kross wird. Die Gans auf einer Bratenplatte im abgeschalteten Backofen warm halten. Den Bratenfond in einen Topf schütten, etwas Brühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz lösen. Das Angebratene vom Pfannenrand mit einem Pinsel lösen, ebenfalls in den Topf gießen. Das Fett so weit wie möglich abschöpfen, die Sauce mit etwas angerührtem Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht. In Mecklenburg wird die Gans mit Apfelspalten und eingeweichten und entsteinten Backpflaumen gefüllt.