

Zubereitung:

Die Gans ca. 24 Stunden vor dem Braten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppengrün und Zwiebel klein schneiden, mit Wacholderbeeren, Piment, Beifuß, Rosmarin, Lorbeerblättern, Thymian, Rotwein, Weinbrand und Wasser mischen, in den Bräter geben und Gans darauf legen.

Die Gans auf jeden Fall im geschlossenen Bräter zubereiten. Sie benötigt bei 200 °C Ober- und Unterhitze mindestens 2,5 Stunden (Kanadagans 4-5 Stunden, Graugans je nach Gewicht dazwischen - Fleisch muss sich leicht vom Knochen lösen!). Sollte die Gans früher als geplant gar sein, auf 100 °C zurückstellen und den Braten geschlossen warm halten.

Die Soße zum Schluss abseihen, abschmecken, nach Wunsch etwas binden. Vor dem Zerteilen und Servieren kann die Gans im Backofengrill noch für kurze Zeit kross gegart werden.

Wildgans mit Wildkräuterfüllung (Jutta Kotzi)

Zutaten:

- 1 küchenfertige Nilgans (alternativ Grau- oder Kanadagans)
- 2 rote Zwiebeln, klein gehackt
- 4 Äpfel, geschält und in Stücke geschnitten
- 50 g Haselnüsse, gehackt
- 200 g Feta, in Stücke geschnitten
- 5 Handvoll gemischte Wildkräuter (Blätter von Spitzwegerich, Löwenzahn, Brennnessel, Giersch, Knoblauchsrauke, anteilig weniger von Gundermann, Beifuß, Thymian und Schafgarbe), gewaschen und klein geschnitten
- Wildkräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer, Zimt
- Olivenöl
- 1 Zwiebel und 2 Karotten für den Bräter
- ¼ - ½ l Apfelsaft

Zubereitung:

Gans säubern und trocken tupfen. Die oben genannten Zutaten miteinander vermengen, mit Wildkräutersalz, Pfeffer und Zimt würzen und die Gans damit füllen. Mit Küchengarn zunähen oder mit Zahnstochern verschließen. Die Gans rundherum mit Wildkräutersalz und Olivenöl einreiben und in einen verschließbaren Bräter legen. Zwiebeln vierteln, Karotten halbieren, in etwas Olivenöl wälzen, salzen und pfeffern und in den Bräter geben. Die Hälfte der Flüssigkeit angießen.

Bei 180 °C Umluft 2,5 bis 5 Stunden garen. Nach ca. der Hälfte der Garzeit bzw. nach Bedarf weitere Flüssigkeit angießen. Die Zeit- und Mengenangaben für die Füllung richten sich danach, welche Gansart und somit -größe verwendet wird.

Am Ende der Garzeit das Gemüse aus dem Bräter mit der Bratenflüssigkeit zur Soße pürieren, mit Wildkräutersalz, Pfeffer und Zimt abschmecken.

Als Variante können gewürfelte Kartoffeln mit in die Füllung gegeben werden.



Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.LfL.bayern.de

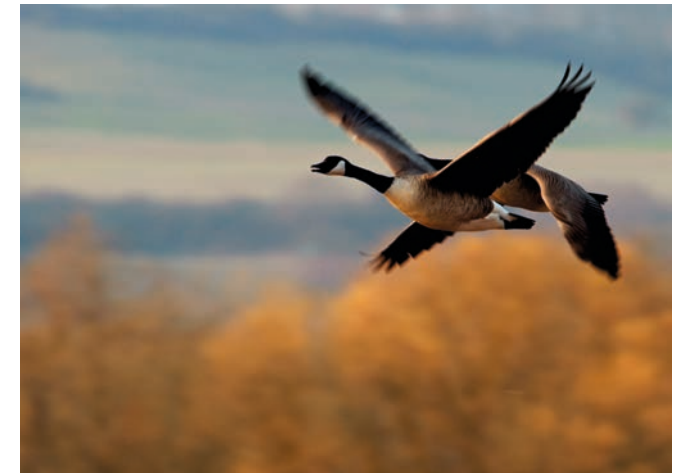
Redaktion: Institut für Ökologischen Landbau, Bodenkultur und Ressourcenschutz
Jutta Kotzi, Christian Wagner
Lange Point 12, 85354 Freising
E-Mail: agraroeekologie@LfL.bayern.de
Tel. 08161 71-3640, Fax: 08161 71-5848

Fotos: Ulrich Rösch (1, 4), Christian Wagner (2, 3),
Tom Kohues (5), Fotolia_73421472_zoryanchik (6)

1. Auflage:
Druck: diedruckerei.de, 91413 Neustadt a. d. Aisch
© LfL alle Rechte beim Herausgeber, Schutzgebühr 0,50 €

Wildgänse – ein hochwertiges Wildbret

Zubereitung und Rezepte



Die bayerischen Wildgänse

Drei Arten kommen bei uns in Bayern regelmäßig vor. Sie haben durchgängig Jagdzeit vom 1. August bis zum 15. Januar. Wildgänse sind am Besten direkt von einem Jäger zu beziehen.

Graugans (*Anser anser*)



In den 1950er Jahren wurden wilde Graugänse in Bayern ausgesetzt. Seither breiten sie sich aus. Dabei haben sie ihr Zugverhalten weitgehend abgelegt; ganz im Gegensatz zu den ähnlich aussehenden Saat- und Blässgänsen, die Bayern nur im Winter besuchen. Erwachsene Graugänse können 4 kg schwer werden.

Kanadagans (*Branta canadensis*)



Die Kanadagans ist unsere schwerste und größte Gans. Sie hat eine Flügelspannweite von bis zu 1,75 m und wiegt auch mal 5 kg. Sie liebt Parkgewässer und ist das ganze Jahr über anzutreffen. Charakteristisch für sie ist ihr schwarzer Kopf- und Halsbereich, der von einer weißen Kinnbinde unterbrochen wird. Ihren Namen hat sie von ihrer ursprünglichen Heimat – Nordamerika. In Bayern brütet sie seit 1954.

Nilgans (*Alopochen aegyptiaca*)



Der Neubürger unter den bayerischen Gänsen ist die Nilgans. Die kleine, knapp 2 kg leichte Gans mit der markanten rostbraunen Augenmaske, brütet erst seit 1996 in Bayern. Ursprünglich kommt die Nilgans aus dem südlichen Afrika. Sie wurde in Mitteleuropa – vor allem in Holland – ausgesetzt und wanderte über das Rheintal in die Mainregion ein.

So wird die Gans zart und saftig

Nicht nur die Junggänse schmecken hervorragend, auch Gänse mit mehr Flugstunden geben einen exzellenten Braten. Die Zubereitung einer Wildgans unterscheidet sich in zwei Dingen von der einer Hausgans:

- 1) Man kann das Alter einer Wildgans oft nicht erkennen. Da ältere Gänse mehr Zeit benötigen, um gar zu werden, als junge Gänse, ist es wichtig, Wildgänse nicht unter Zeitdruck zuzubereiten.
- 2) Wildgänse besitzen keine ausgeprägte Fettschicht. Um zu vermeiden, dass das Fleisch zäh und trocken wird, muss man Wildgänse in einem geschlossenen Gefäß zubereiten. Die Feuchtigkeit kann nicht entweichen und das Fleisch bleibt saftig.

Rezepte

Jutta Reichel, Jägerin aus Unterfranken, dem Verbreitungsschwerpunkt der Nilgans in Bayern, hat ein Rezept:



Zutaten:

- 1 Nilgans (alternativ Grau- oder Kanadagans)
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 5 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, ½ TL Beifuß,
- 1 Zweig Rosmarin, 3 Lorbeerblätter,
- 1 Zweig Thymian
- 0,4 l Rotwein
- 2 cl Cognac
- 0,4 l Wasser

Füllungsvariante 1:

Süß-saures Obst wie Äpfel, Trauben, Mandarinen etc. Von den Äpfeln wird lediglich das Kerngehäuse entfernt, dann gibt man sie geviertelt in die Bauchhöhle. Die Trauben leert man von der Rispe und die Mandarinen werden geschält. Die Menge ist abhängig von der Größe des Bauchraumes, der z. B. bei einer Kanadagans wesentlich mehr Masse fasst als bei einer Nilgans.

Füllungsvariante 2:

Eine Masse aus 2 Brötchen, 100 g Pilzen, einer Zwiebel klein gehackt und einem Ei, kräftig abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Chili und Petersilie herstellen. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in den Bauchraum geben.