KIKKOMAN

Gefüllte Weihnachtsgans mit Sojasauce und Bratapfel

Gesamtzeit **180 Min.** **180 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.313 kJ / 313 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

For the goose:

1	küchenfertige Gans (ca. 4 kg)
	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
200 g	Graubrot
4	Äpfel
100 g	gehackte Pistazien
5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Ingwerpulver
3 EL	Honig

Für die Bratäpfel:

4	Äpfel (z.B. Boskop)
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Rosinen
2 cl	Amaretto
1 EL	Butter

Für die Sauce:

400 ml	Gänsefond (Glas)
2 EL	Crème fraîche
2,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Saucenbinder

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gans waschen, trocken tupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Graubrot würfeln, Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Pistazien und 4 Esslöffel Kikkoman Sojasauce zugeben, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. Gans mit der Masse füllen, zustecken und mit der Brust nach unten in einen Bräter legen. Ca. 2 Stunden braten (Elektro- oder Erdgasbackofen 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad), dabei mehrmals mit Bratensaft übergießen. Nach 1 1/2 Stunden Gans mit der Brust nach oben drehen. Die letzten 10 Minuten Brust mit einer Mischung aus Honig und 2 Esslöffeln Sojasauce bepinseln. Für die Bratäpfel Kerngehäuse ausstechen, Marzipanmasse mit Rosinen und Amaretto vermischen und Äpfel damit füllen. Je 1 Butterflocke auf die Bratäpfel aufsetzen und auf einem Backblech die letzten 20 Minuten mit in den Ofen schieben. Für die Sauce 4 Esslöffel Bratensaft der Gans mit Gänsefond aufkochen, Crème fraîche einrühren, mit Sojasauce abschmecken und mit Saucenbinder binden. Gans mit Bratäpfeln und nach Wunsch mit Rotkraut und Kartoffelknödel servieren.