



Kurz vor Ende der Bratzeit die Behälter mit dem Bratensaft aus der Kälte nehmen und das Fett abschöpfen. Den Bratensaft in einen Topf gießen und den Saft der letzten Fettpfanne ebenfalls dazu geben.

Die Gans aus dem Herd nehmen, die Fäden aufschneiden und den Inhalt in ein Sieb geben und abtropfen lassen ohne das Obst zu drücken. Diese Flüssigkeit ebenfalls in den Topf geben.

Die Gans noch einmal kurz warm stellen. Sollte sie noch nicht rundherum knusprig braun sein, den Herd auf 250° C stellen und nachbräunen.

In der Zwischenzeit den Bratensaft mit Speisestärke leicht binden. Die Soße sollte nicht zu dick werden. Normalerweise ist ein Abschmecken nicht nötig.

Dazu passen Klöße oder Salzkartoffeln, sowie Rosenkohl oder in Kräuterbutter gedünstete frische Champignons.

Und natürlich Apfelwein.

Mein Tipp: Genügend Zeit für die Vorbereitung einplanen.