



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Winterlicher Festbraten für zu Hause



## ZUTATEN für 4 Personen:

- 1 Gansl ca. 3,5 kg  
(Tipp: tiefkühlen)
- Meersalz
- 2 - 3 Orangen
- 3 Äpfel
- Majoran
- Liebstöckel (Knolle oder Kraut)
- Bohnenkraut
- Zimt
- Honig
- 1 - 2 Kartoffeln
- Zwiebel
- Karotte

## ZUBEREITUNG:

- **Gansl marinieren:**  
Gansl waschen und danach trocken tupfen. Mit Meersalz, Majoran und Orangenschale einreiben.
- **Apfelfülle vorbereiten:**  
Würfelig geschnittene Äpfel, geschälte in Stücke geschnittene Orangen, würfelige Zwiebel, gehackter Liebstöckel, Bohnenkraut, Majoran und etwas Zimt nach Geschmack zusammenmischen und die Gans, vor dem Braten, damit füllen.
- **Braten:**  
Bei 220 Grad rund 20 Min. im Rohr braten und anschließend mit Butterstücken belegen. Dann auf 180 Grad reduzieren und drei Stunden weiterbraten. Immer wieder mit Bratensaft übergießen. Kurz vor Ende der Garzeit Honig mit Ganslfett vermischen und die Gans bepinseln. Fett abschöpfen, Bratensaft abseihen und eventuell mit Maisstärke binden.
- **Beilage:**  
Rotkraut, dazu Bröselknödel oder Delikatessknödel (mit Haselnüssen)

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag  
**#SchlossSeggauGansl** mit uns teilen.