

Gänsebraten

Viele Rezepte gibt es in der Gänseküche von www.weihnachtsseiten.de unter [Gänseküche](#)

Gänsebraten -

"Eene jut jebratene Jans is ne jute Jabe Jottes", so heißt es in einem alten Berliner Spruch. Quer durch alle deutschen Landschaften ist die Gans nach wie vor der schon fast Weihnachtsvogel.

Der knusprige Gänsebraten gehört zum Weihnachtsfest wie das Tannengrün und die Kerzen, ohne hier eigentlich seine Herkunft zu haben.

Aus England, wo heute der Puter als Festbraten gilt, ist die Weihnachtsgans zu uns gekommen. Gewissermaßen die Geburtsstunde der Weihnachtsgans schlug am Heiligabend des Jahres 1588 am Hofe der Königin Elisabeth 1. Es gab zufällig Gänsebraten, als ihr die Nachricht von der Zerstörung der spanischen Armada zugetragen wurde. Zur Erinnerung daran galt die Gans fortan als Festbraten.

Inhalt mit freundlicher Erlaubnis des [Graf-Zeppelin-Gymnasiums](#) in Friedrichshafen; aus der Jahresarbeit 'Rund um Weihnachten' von Simone Heiß, Kathrin Wetzel und Annette Grimm.

Gans, gebraten, auf französische Art -

Etwas 50 schöne Kastanien werden geschält in geschmolzener Butter eine Weile gedünstet und nebst der Gänseleber fein zerhackt, mit 350 Gramm gehacktem Schweinefleisch, einer kleinen Zehe Knoblauch oder etlichen klein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, worauf man diese Füllung eine Viertelstunde in ein wenig Fleischbrühe dämpft, in die Gans füllt und die letztere dann etwa 1 1/2 Stunden am Spieß brät. Als Sauce reicht man den abgetropften, entfetteten und mit ein wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensaft.

Quelle:

Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/g/gaensebraten/home.html>
