

Gänsebraten.

Ein guter wohlschmeckender Gänsebraten, wie er im Vogtland üblich ist, und wie er auch den Gästen bei größerer Tafel gereicht wird, ist auf folgende Weise zuzubereiten: Eine Gans, die 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, gerupft und ausgenommen ist (man bekommt sie hier im Vogtland meist soweit vorbereitet), legt man zunächst in kaltes Wasser und wäscht die Bauchhöhle mit der Hand gründlich us; dann reibt man sie mit etwas Salz innen und außen ein, im ganzen nimmt man einen Eßlöffel voll, und legt die Gans, mit der Brustseite nach unten in eine große Pfanne mit viel heißem Wasser. Das große Stück weiße Fett, das man zur Gans bekommt, die Blume genannt, legt man unter die Gans in die Pfanne; dadurch hängt sich die Gans nicht an die Pfanne fest und das Fett bratet gut mit aus. In die Gans hinein steckt man einige Stengel Beifuß, zusammengebunden, die vorher mit kochendem Wasser überbrüht worden sind und abgetropft haben. Überbrüht man den Beifuß nicht, so gibt er der Gans einen etwas bitteren Geschmack. Außerdem fügt man eine kleine zerschnittene Zwiebel zu. Nun läßt man die Gans zunächst auf der Brustseite ordentlich durchkochen und begießt dabei häufig den Rücken mit der Bratenbrühe. Man läßt die Brühe nach und nach vollständig einkochen, so daß man nach vielleicht zwei Stunden das klare Fett aus der Pfanne in eine Schüssel schöpfen kann; das macht sich besser, wenn man die Gans unterdessen heraus auf einen Teller legt. Darnach legt man die Gans mit dem Rücken nach unten in die Pfanne, gießt wieder kochendes Wasser zu, aber nicht so viel wie zuerst, so daß diese Seite auch noch gut durchbrät. Die Brustseite, die nun oben liegt, darf man aber nicht mit Brühe, sondern nur mit Fett begießen, sonst wird sie nicht egal braun und knusprig. Während der letzten Stunde soll überhaupt die Gans möglichst in trockener Hitze braten, d.h. es soll kein Wasserdampf in der Röhre sein. Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten stellt man den Braten in die Bräunröhre, damit er bei Oberhitze knusprig und braun wird, natürlich muß man ihn auch dabei gut beobachten, daß er nicht zu dunkel bräunt, und ihn ab und zu mit Fett begießen. Im ganzen rechnet man für eine Weihnachtsgans, die doch schon älter ist, 3,5 bis 4 Stunden Bratzeit; die jungen Gänse im Sommer und Frühherbst werden schon in 2,5 Stunden weich. Die knusprige, fertig gebratene Gans nimmt man dann aus der Pfanne, gießt soviel heißes Wasser zu dem Bratensatz, als man Sauce braucht, läßt es eine Weile kochen, macht dann die Sauce mit zwei Eßlöffeln Mehl, das man in Butter oder Gänsefett gebräunt hat, sämig und schlägt sie durch ein Sieb.

Dieser vogtländische Gänsebraten wird meist, zur Freude der Tafelrunde, untranchiert auf den Familientisch gebracht und erst da zerteilt. Natürlich dürfen in diesem Falle auch die grünen Klöße als Beilage nicht fehlen. Hat man Gäste, so zerteilt man die Gans besser vor dem Auftragen, am besten mit einer Geflügelschere; zunächst schneidet Keulen und Flügel ab, dann teilt man die ganze Brust erst der Länge nach in der Mitte durch und zerschneidet jede Hälfte wieder in einige Stückchen.

In anderen Gegenden wird die Gans auch vielfach mit 10 bis 12 ungeschälten, nur von Stiel und Blüte befreiten Borsdorfer Äpfelchen, oder mit 1,5 Pfund geschälten, in Butter oder Gänsefett gelb geschmorten Kastanien gefüllt und dann zugenäht, ehe man sie in die Bratpfanne legt. Zu diesem Gänsebraten gibt man meist Rotkraut und Salzkartoffeln.