

FLEMINGS

HOTELS

Gänsebraten Geheimtipps vom Flemings Chefkoch: So wird deine Gans knusprig und zart

Brateneinsteiger, Hobbykoch oder jahrelang erprobter Gänsebratprofi: die Zeit den Backofen einzuheizen ist endlich wieder gekommen. Das Sonn- und Festtagsessen ist ein absoluter Klassiker der kalten Jahreszeit. Viele Variationen, eine Vielzahl an Beilagen, je nach Familientradition und Geschmack. Die Flemings Hotels haben sich für eine klassische Variante des Bratens entschieden: Zart und knusprig gebraten, serviert mit Kartoffelknödel, glasierten Maronen, Apfelrotkohl, gefüllten Bratäpfeln und einer exquisiten Gänsesauce.

Mathias Göttert, gastronomischer Direktor der Flemings Hotels, lässt uns an seinen jahrelang erprobten Tipps teilhaben, damit auch zu Hause einem perfekten Gänsebraten nichts im Weg steht:

Qualität

„Es hört sich ganz profan an, aber mit der Qualität der Gans steht und fällt die Zartheit des Bratens, daher mein wichtigster Tipp: immer sehr gute Ware kaufen. Da ist schon viel gewonnen. Auch in Profiküchen mit dem besten Equipment merkt man hier den Unterschied.“

Würzen

„Die Gans wird immer innen und außen gewürzt. Wir verwenden hier nur Salz, Pfeffer sowie Gewürze wie Beifuß und Majoran, um die Gans besser verdaulich zu machen. Denn kalorienarm ist dieses Gericht ja nicht unbedingt. Für etwas Frische geben wir zum Bratensaft ein wenig Apfelwein oder Cidre.“

Federkiele zupfen

„Das ist eine Arbeit, die bei uns in der Küche nicht ganz so gern übernommen wird: abstehende Federkiele zupfen. Bevor die Gans gewürzt wird, muss die Haut kontrolliert und übrige Federkiele mit einer kräftigen Pinzette gezogen werden, um beim Essen keine bösen Überraschungen zu erleben. Es hilft zudem für eine perfekte Bräune.“

Bratzeit einhalten

„Die Länge der Bratzeit ist abhängig vom Gewicht des Tieres. Grundsätzlich sind es circa 30 Minuten pro Kilo. Ich empfehle jedoch eine längere Bratzeit bei geringer Temperatur, um das Fleisch zart auf den Tisch zu bringen. Da ist der Vogel teilweise schon 10 Stunden bei 80 Grad Celsius im Ofen. Wenn der Fleischsaft klar ist oder man dem Finger in die Keule drückt und bis zum Knochen kommt, ist die Gans gar. Und wer ganz auf Nummer sicher gehen will, brät seine Gans Sous Vide. Sie wird in einem speziellen Plastikbeutel luftleer eingeschweißt und anschließend bei Niedrigtemperatur im Wasserbad gegart. Bei uns bleiben die Gänse 14 Stunden im Sous Vide Garer und werden danach noch einmal kurz im Ofen knusprig gebacken. Das sorgt für einen perfekten Gänsebraten.“

FLEMINGS

HOTELS

Erste Hilfe im Notfall

Trotz aller guten Vorbereitung und Tipps ist der Braten zu trocken? Versalzen? Oder die Haut verbrannt? Dann hilft nur der Flemings Geheimtipp: eine Gans to Go. „Wer auf der sicheren Seite sein und einen unbeschwerten Abend genießen will, kann sich mit unserer Gans to Go eine perfekte Alternative zum selbstgebratenen Vogel einfach ins Haus bestellen,“ so Mathias Göttert. Die zeitintensiven Vorbereitungen für den Gänsebraten samt Beilagen und den damit verbundenen Arbeitsaufwand übernehmen die Profiköche. „Nachdem die Gans bei uns Sous Vide gegart wird, kommt sie zum Aufknuspern in den Ofen und dann, zusammen mit allen Beilagen und Rotwein, frisch nach Hause.“ Nach Voranmeldung steht der Braten an allen vier Adventwochenenden von Donnerstag bis Sonntag und den Weihnachtsfeiertagen ganz unkompliziert zur Abholung bereit - wer das Haus nicht verlassen möchte, kann sich die Gans sogar via Taxi bringen lassen.“

Klassisch gut: Knusprige Gans to Go inklusive Beilagen

In den beiden teilnehmenden Hotels, dem Flemings Selection Hotel Frankfurt-City und dem Flemings Hotel München-City, beinhaltet die Gans to Go: eine ganze Gans, 14 Stunden Sous Vide gegart und knusprig gebraten, passend dazu Kartoffelknödel, glasierte Maronen, Apfelrotkohl, gefüllte Bratäpfel und Gänsesauce. Außerdem gibt es eine Flasche exklusiven Rotwein. Der Preis beläuft sich auf 199.- Euro (reicht für circa vier Personen). Für größere Runden, ab sechs Personen, kann für zusätzlich 102 Euro eine halbe Gans inklusive Beilagen dazu bestellt werden. Für 390 Euro erhält man zwei Gänse mit ausreichend Beilagen.

Alle Informationen unter www.flemings-hotels.com/gans-to-go

Frankfurt am Main 10. Oktober 2023

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 10 Mid- und Upscale-Hotels zur Flemings Hotels GmbH & Co. KG: neun zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH in Bremen. Das Restaurant „Occhio d'Oro“ ist die kulinarische Heimat der Flemings Hotels. Es fokussiert auf die toskanisch-florentinische Küche und präsentiert italienische Spitzenprodukte in entspannt-eleganter, internationaler Atmosphäre.

Mehr Details und Eindrücke zu den Flemings Hotels finden sich unter www.flemings-hotels.com oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

FLEMINGS

HOTELS

Für weitere Informationen:

Elena Hajek-Kromer
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +43 676 5067762
elena.hajek@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Lisa Forderer | Carolin Gangkofer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 58
flemings-hotels@wilde.de
www.wilde.de