

Сочный **мартинский** или **мартинов гусь** (*Martinigansl*), запеченный в духовке, – это популярное блюдо к **празднику Святого Мартина**, который отмечают в Австрии 11 ноября. В отличие от классической жареной курицы, пряный вкус гусятины слегка напоминает дичь. Это традиционное блюдо можно отведать либо в ресторанах и хойригерах по всей стране в ноябре, либо приготовить дома.

Вам понадобится (на 4 порции):

- ✓ 1 гусь
- ✓ 2 кислых яблока (например, сорта Боскоп)
- ✓ 1 апельсин
- ✓ сушеный тимьян
- ✓ майоран
- ✓ соль, перец
- ✓ 4 ст. л. растительного масла
- ✓ 120 г лесного меда
- ✓ 1 бутылка светлого пива
- ✓ 1 пучок свежего тимьяна

Приготовление:

1 Тушку гуся тщательно вымойте снаружи и внутри и насухо вытрите бумажным полотенцем.

2 Нарезьте яблоки и апельсин на дольки, смешайте их с приправами и фаршируйте гуся этой смесью. По желанию можно зашить брюшко кухонной нитью и заколоть деревянными шпажками.

3 Снаружи натрите гуся солью, перцем, майораном и тимьяном, положите его грудкой вниз на смазанный жиром противень или в форму для запекания.



Мартинский гусь с хрустящей корочкой

4 Запекайте гуся в разогретой до 220° С духовке около 30 минут.

Несколько раз смажьте гуся медом и полейте пивом. Высокая начальная температура способствует быстрому вытапливанию жира.

5 Уменьшите температуру до 180° С, добавьте немного воды на противень и запекайте гуся еще около двух часов. В процессе запекания добавляйте свежий тимьян и периодически поливайте гуся выделившимся соком.

6 Выньте гуся из духовки и дайте ему немного «отдохнуть». Держите его в теплом месте. Это позволит соку лучше распре-

делиться и сделает мясо более сочным.

7 Тем временем процедите выделившийся в процессе запекания гуся сок, удалите лишний жир, загустите его при помощи крахмала и приправьте специями на свой вкус.

8 Нарезьте хрустящего гуся на порции и подавайте с подливкой.

Традиционные гарниры к жареному гуся на Мартинов день – картофельные клецки, тушеная краснокочанная капуста и глазированные каштаны.

Приятного аппетита!

www.steirische-spezialitaeten.at

Фото: © Österreich Werbung /
Victoria Schwarz