

FESTTAGSGERICHT ZUM NACHKOCHEN

Knusprig gebratene Gans mit Serviettenknödel, Rotkohl und Bratensoße

■ Ein Gaumenschmaus für die Feiertage!

Wir verraten Ihnen das Rezept für ein ganz besonderes Festtagsessen.



Zutaten für 4–6 Personen

- 1 Freiland-Gans (mit Hals und Innereien*, ca. 4 kg)
- Meersalz

Für die Gans

- 3 kleine säuerliche Äpfel
- 1 Gemüsezwiebel
- Beifuß
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Serviettenknödel

- 250 g altbackene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 100–150 ml Milch
- 2 Eier (Kl. M)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

* Hals und Innereien werden nur benötigt, wenn man die Soße selbst machen möchte

Zubereitung Gans

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Äpfel grob zerkleinern. Zwiebel schälen und grob würfeln. Äpfel, Zwiebeln und Gewürzmischung in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern, Beifuß untermischen. Gans innen salzen, Füllung hineingeben und die Gans auf die Fettfangschale legen, etwas heißes Wasser angießen und etwa eine Stunde im Ofen ziehen lassen.

Gans mit der Fettfangschale herausnehmen, Ofen auf 160 Grad hochschalten. Den Sud entfernen. Fettfangschale mit etwas heißem Wasser darin auf der untersten Schiene in den Ofen schieben. Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen und darüber einschieben. Eine Stunde bei 160 Grad, dann eine Stunde bei 180 Grad und schließlich etwa 45 Minuten bei 200 Grad braten. Während der Bratzeit alle 30 Minuten mit Sud aus der Fettfangschale begießen und eventuell zwischendurch noch etwas heißes Wasser nachgießen.

Gans aus dem Ofen nehmen, salzen und tranchieren. Den Sud entfetten und zur Soße geben. Gans mit Soße, Serviettenknödel und Rotkohl anrichten.

Zubereitung Serviettenknödel

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel-Knoblauchwürfel in einer Pfanne anschwitzen. Butter, Milch, Salz, Muskat zugeben, einmal aufkochen und zur Seite stellen.

Brot in 1 cm große Stücke schneiden, mit der Milch, Eiern und Blatt-petersilie vermischen und kurz ziehen lassen. Frischhaltefolie ausbreiten. Aus der Masse auf der Folie eine Rolle formen und darin einwickeln. Enden eindrehen. Rolle in Alufolie wickeln und in leicht kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Herausheben, kurz rasten lassen, auswickeln und in Scheiben schneiden.

/ FESTTAGSGERICHT ZUM NACHKOCHEN

Knusprig gebratene Gans mit Serviettenknödel, Rotkohl und Bratensoße

■ Ein Gaumenschmaus für die Feiertage!

Wir verraten Ihnen das Rezept für ein ganz besonderes Festtagsessen.



Zutaten für 4–6 Personen

Für die Soße

- 1 kg Gänseklein (Flügel- und Halsstücke sowie Innereien der Gans)
- 150 g Möhren
- 150 g Knollensellerie
- 1 großer säuerlicher Apfel
- 2 Zwiebeln
- einige Zweige Beifuß
- 2–3 EL Pflaumenmus
- 150 ml roter Portwein
- 200 ml Rotwein
- 1 l Hühnerbrühe
- einige Stiele Majoran
- nach Belieben: Speisestärke

Zubereitung Soße

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gans waschen, eventuell noch vorhandene Kiele herausziehen. Sichtbares Fett und Innereien entfernen. Flügelspitzen, Schwanzwurzel und Hals der Gans abschneiden und in Stücke hacken oder schneiden.

Flügel-, Halsstücke und Gänseklein auf der Fettfangschale verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 30 Minuten dunkelbraun anrösten, zwischendurch wenden. Herausnehmen, ausgetretenes Fett in eine Schüssel abgießen und Gänsestücke abkühlen lassen. Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und grob würfeln. In einem großen Topf oder Bräter zwei Esslöffel von dem aufgefangenen Gänsefett erhitzen, Gemüse und etwas Beifuß hinzugeben und alles kräftig anrösten.

Gebräunte Gänsestücke hinzugeben. Pflaumenmus unterrühren und kurz mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und fünf bis zehn Minuten einkochen lassen. Hühnerbrühe dazugießen, mit Wasser auffüllen und alles drei bis vier Stunden köcheln lassen. Soße durchsieben und nochmals auf die gewünschte Menge einkochen lassen. Nach Belieben mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

Tipp: Die Soße lässt sich wunderbar einen Tag im Voraus zubereiten. Das spart viel Arbeit am Festtag.

/ FESTTAGSGERICHT ZUM NACHKOCHEN

Knusprig gebratene Gans mit Serviettenknödel, Rotkohl und Bratensoße

■ Ein Gaumenschmaus für die Feiertage!

Wir verraten Ihnen das Rezept für ein ganz besonderes Festtagsessen.



Zutaten für 4–6 Personen

Für den Rotkohl

- 500 g Rotkohl
- 500 g rote Zwiebeln
- 250 ml Rotwein
- 1 Bio-Orange
- 1 Gewürznelke
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 50 g Zucker
- 2 EL Gänseschmalz
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- 3–4 EL Wildpreiselbeeren
- ein Spritzer Weißweinessig

Zubereitung Rotkohl

Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, in feine Streifen hobeln und mit dem Rotkohl in eine Schüssel geben. Rotwein dazugießen. Orange heiß abwaschen und trocken reiben.

Etwa eine Stunde köcheln lassen. Gewürzsäckchen und Orangenschale entfernen, Preiselbeeren unterrühren, nochmals aufkochen und den Rotkohl mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein etwa zehn Zentimeter langes Stück Schale abschälen. Orange auspressen, Saft und Schale zum Rotkohl geben. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben, verschließen und hinzufügen. Zugedeckt etwa einen Tag marinieren.

Rotkohl-Zwiebel-Mischung abtropfen lassen, Marinade auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Gänseschmalz und Rotkohl-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unter Rühren andünsten. Die Marinade angießen, mit Salz und Pfeffer würzen.