

Zutaten für den Gänsebraten:

1 Gans (ca. 4 kg)
Salz , 0,5L Hühnerbouillon
1 Stck. Karotte, 1 Stck. Sellerie
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, ein paar Pfefferkörner
4 Schalotten
etwas Mehl
4 Zwiebeln
1 große Quitte
1-2 große saure Äpfel
0,2L Rotwein (wer keinen Wein darf oder mag nimmt
Apfelsaft)
0,1L Portwein
Thymian

Rezept mit freundlicher Genehmigung
von Barbara Stadler

www.diekastanie.de

Schaut euch auch den Beitrag bei
Buten&Binnen an. Barbara kocht Gans
unter dem Titel:

Weihnachtsrezept: Gänsebraten mit
Rotkraut und Kartoffelklößen

Zubereitung:

Die Gans vorbereiten: Innereien herausnehmen. Leber kühl stellen, zum später essen. Das Fett entfernen und in einem Topf bei ganz kleiner Hitze langsam auslassen und in einem Gefäß aufheben für weitere Gerichte (Bratkartoffeln zum Beispiel). Magen und Herz beiseite legen. Hals abtrennen, noch 2x teilen und zu Herz und Magen legen. Die Flügelspitzen abtrennen auch dazu geben.

Einen Topf mit Hühnerbouillon (notfalls auch Wasser), Rotwein oder Apfelsaft aufsetzen und die Innereien hinzufügen sowie Pfefferkörner, Nelke, Lorbeerblatt und etwas Salz. Die Gans von innen und außen abspülen und trocknen. Mit Salz einreiben innen und aussen.

Für die Füllung geschälte Zwiebeln, Quitte, Äpfel (ungeschält) in grobe Würfel schneiden und in die Gans geben. Den Backofen auf 80 Grad stellen und den Timer auf 8 Std. einstellen. Gans auf ein Blech legen (Brustseite nach oben), ein wenig Wasser hinzugeben und warten bis die Zeit vergeht, schlafen gehen oder inzwischen Rotkraut, Rosenkohl und Klöße zubereiten. Um die Soße müssen wir uns noch kümmern. Die Innereien und der Hals brauchen ca. 1 Std. bis sie zart sind. Den Sud abseihen. Hals und Flügel von Haut und Sehnen befreien. Magen und Herz in kleine Würfel schneiden. Hals und Flügelfleisch auch klein schneiden. Das nennt sich Gänseklein und man kann ganz prima nachher das Restfleisch von den Karkassen pulen, klein schneiden und in die Soße geben.

Schalotten in kleine Würfelchen schneiden und in etwas Gänsefett anbraten. Mit Mehl bestäuben, so viel wie sie aufnehmen. Nun mit etwas Brühe ablöschen, gut rühren und einen Schuss Portwein hinzufügen. Den Sud von der Gans im Ofen auch hinzufügen. Gänseklein hinein geben. Alles noch einmal gut abschmecken und köcheln lassen. Thymian hacken und in die Soße geben.

Wir haben jetzt Soße und ein Gericht für den nächsten Tag. Wenn 8 Std. um sind, den Backofen auf 160 Grad stellen. Nun kann man die Gans auch einmal wenden. So langsam wird sie Farbe annehmen. Die Gans wieder wenden, damit die Brustseite schön knusprig wird. 10 Minuten vor dem Anrichten bitte die Oberhitze einschalten und die Gans richtig schön kross werden lassen. Vor dem tranchieren ein wenig ruhen lassen. Die tranchierten Stücke kann man zum Warmhalten in den Backofen bei 80 Grad geben.



Zutaten für Rotkraut:

1 kleiner Rotkohl
1 große Quitte, entkernt
2 saure Äpfel
4 kleine Zwiebeln
1 Teebeutel Fencheltee
10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
2 TL Salz
etwas Orangensaft
ein wenig Portwein
etwas Gänseschmalz

Zubereitung:

Das Rotkraut mit einem Hobel in feine Streifen hobeln, Äpfel und Quitten mit hobeln. Zwiebeln schälen und in Federn schneiden. Ein wenig Gänseschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen, ein wenig Farbe nehmen lassen und dann das Rotkraut in den Topf geben, zusammen mit den Äpfeln und Quitten. Nun darf das Ganze ein wenig schmoren. Wacholderbeeren und Pfefferkörner ein wenig zerstoßen, in einen Teefilter geben und zum Rotkraut hinzufügen. Salz hinzufügen. Den Fenchelteebeutel auch mit hinein tun. Einen kleinen Schuss Saft hinzugeben und das Rotkraut bei kleiner Hitze schmoren lassen. Final abschmecken und servieren.

Zutaten für die Kartoffelklöße:

500g mehlig kochende Kartoffeln
Eine Handvoll Salz
70 g Mehl
2 Eigelb
1 Ei
2 Prisen Muskat
Eine Handvoll fertigen Kloßteig (halb und halb)

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Handvoll Salz aufsetzen und gar kochen. Wenn die Kartoffeln fertig gekocht sind, möglichst warm pellen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Nun bitte die Kartoffeln ein paar Minuten abdampfen lassen. Es soll möglichst wenig Flüssigkeit in ihnen bleiben. Nun eine Prise Salz, Eigelb und Ei, Muskat, Mehl hinzugeben. Anfänger machen am besten einen Probekloß und garen in einmal vor. Eventuell fehlt noch ein wenig Mehl oder eher ein Eigelb. Fügen Sie jedoch nicht zu viel Mehl hinzu, sonst gibt es nur Matsche. Nun kleine Klöße rollen und in gut gesalzenem, kochenden Wasser garen lassen. Das Wasser soll nicht mehr kochen. Die Klöße sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Zum Aufwärmen der Klöße das Wasser bitte aufheben, dort kann man sie am besten aufwärmen.

