

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Zu Weihnachten möchten wir Ihnen einen echten Klassiker empfehlen:

Zutaten:

- 1 Gans
- 3 Zwiebeln
- 600 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
- 1 Prise Pfeffer
- 1 kg Rotkohl
- 1 Zwiebel
- 60 g Gänseschmalz
- 2 TL Zucker
- 3 EL Essig
- 250 ml Rotwein
- 1 Prise Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Stk. Gewürznelken
- 1 kg Kartoffel
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Brötchen
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- 1 Zweig Beifuß (getrocknet)
- 4 Äpfel
- 3 EL Preiselbeermarmelade



Zubereitung:

Die Gans sollte ein Gewicht von etwa 4 kg haben. Wenn Sie das Gänseklein nicht anders verwenden, davon mit Suppengemüse eine Brühe kochen. Sie brauchen dann keinen Geflügelfond zum Angießen kaufen.

Gänsebraten: Flomenfett aus der Bauchhöhle entfernen, kann später im Gänseschmalz ausgebraten werden. Die junge Gans von innen und außen waschen und abtrocknen. Innen gründlich mit Salz ausreiben und leicht pfeffern. 2 Äpfel und 2 Zwiebeln waschen und grob zerteilen, zusammen mit dem Beifuß in die Bauchhöhle füllen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. In einen Gänsebräter eine Tasse Wasser schütten und die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen. Nach einer halben Stunde ist so viel Fett ausgeschmolzen, dass die Temperatur auf 180 Grad zurückgeschaltet werden kann.

Beim Braten oft mit Brühe oder Salzwasser begießen. Wenn die Rückseite braun geworden ist, das Federvieh wenden, also Brust nach oben. Häufig begießen, das ist das Wichtigste. Wenn sie schneller braun wird als man will, mit Alu-Folie abdecken. An den Seiten mit der Fleischgabel hineinstecken, so kann das Gänsefett besser ausschmelzen. Das überschüssige Fett in einen Topf abschöpfen, kann schnell ein halber Liter und mehr werden. Sie können nach den Feiertagen Gänseschmalz daraus machen.

Wenn sich ein Flügelknochen leicht entfernen lässt, ist der Vogel weich. Dreieinhalb bis vier Stunden müssen auf jeden Fall eingeplant werden. Eventuell mit Power-Hitze knusprige Haut erzwingen. Mit der Geflügelschere halbieren und dann portionieren, so dass jeder von Brust und Keule probieren kann. Fleischteile abdecken und warm stellen.

Den entfetteten Gänsefond zusammen mit der Füllung durch ein Sieb passieren. So lange mit dem Schneebesen rühren, bis nur noch Apfelschale und andere feste Bestandteile im Sieb sind. Soße

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl

noch einmal aufkochen, mit Rotwein und Orangensaft aromatisieren. Aber nur teelöffelweise dazu geben, es soll ja nach Gans schmecken. Mit wenig dunklem Soßenbinder leicht andicken.

Während die Gans auf ihren Höhepunkt hinarbeitet, haben Sie reichlich Zeit, um Rotkohl und Klöße in Angriff zu nehmen.

Der Rotkohl

Den Kohlkopf vierteln, Strunk und äußere Blätter entfernen und anschließend fein hobeln. Die Zwiebel und die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

In einem Topf das Gänseschmalz erhitzen, darin die Zwiebel- und Apfelwürfel andünsten. Zucker und Rotkohl dazu geben, weiter dünsten und dabei ständig rühren. Gewürze, Essig, Marmelade und ein wenig Rotwein dazu geben, mit etwas Wasser auffüllen. Der Kohl soll zum Viertel mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt dünsten lassen, ständig darauf achten, dass genug Flüssigkeit im Topf ist.

Die Garzeit liegt bei ca. 45 min. Zum Schluss nicht mehr angießen und den Rest Flüssigkeit verdampfen lassen. Noch einmal abschmecken, man kann auch noch eine winzige Prise Zimt verwenden. Einen Esslöffel Stärkepulver mit einem Löffel Wasser auflösen und damit das noch heiße Rotkraut abziehen.

Die Klöße

Die Kartoffeln ungeschält kochen, noch im warmen Zustand abpellen und pürieren, dann abkühlen lassen. Brötchen in Würfel schneiden und im Ofen ohne Fett rösten.

Die erkaltete Kartoffelmasse mit Eiern und Mehl, etwas Salz und geriebener Muskatnuss zu einem Teig verarbeiten. In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen und darin einen Probekloß kochen. Möglicherweise den Teig mit Mehl und Stärkepulver fester machen. In jeden Kloß einige Röstbrotwürfel einarbeiten. Das schmeckt nicht nur gut, sondern saugt auch die überflüssige Feuchtigkeit auf.

Klöße nicht kochen lassen, nur gar ziehen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Wir empfehlen Ihnen, das zerteilte Fleisch, Soße, Rotkohl und Klöße separat auf entsprechendem Geschirr auf den Esstisch zu stellen. Vorgewärmte Teller bereithalten. Jeder bedient sich nach Belieben.

Die Gans kann auch am Vortag zubereitet werden. Wenn Sie diese zeitliche Variante bevorzugen, dann braten Sie die Gans bitte fertig. Am nächsten Tag können Sie die Stücke in der Soße heiß machen und im Grill kurz knusprig werden lassen.

Es ist eine verbreitete Unsitte, sie am Abend vorher nur anzubraten und am kommenden Tag zu vollenden. Davon wird das Fleisch trocken und zäh - tun Sie sich und der Gans das nicht an!

Dagegen empfiehlt es sich, den Rotkohl am Vortag zu kochen. Aufgewärmt ist er viel geschmackvoller.



Guten Appetit und Frohe Weihnachten!