

KNUSPRIGE WEIHNACHTS-GANS MIT KLASSISCHEN BEILAGEN (für 4 Personen)



Du brauchst:

Für die Gans:

2 Zwiebeln
2 Orangen
5 Zweige Beifuß
1 bratfertige Gans
(ca. 4,5kg)
800 ml Lacroix
Gänsefond
Salz
Pfeffer
5 EL Speisestärke

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl
(ca. 1 kg)
1 Zwiebel
1 Apfel
2 EL Butterschmalz
2 EL Rotweinessig
180 ml roter
Traubensaft
2 EL Zucker
1 Lorbeerblatt
3 EL Preiselbeeren
3 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Für die Knödel:

1 kg mehlig
Kartoffeln
3 Eigelb
50 g zerlassene
Butter
100 g
Kartoffelstärke
Salz
Pfeffer
Muskat
125 g Butter
100 g
Sammelbrösel

Für die Maronen:

1 Paket vorgegarte
Maronen (ca. 400 g)
50 g Butter
3 EL Zucker
4 EL Wasser
Salz

Für die gebratenen
Äpfel:
3 Äpfel
2 EL Butter
3 EL Honig
Salz

So geht's:

Für die Gans:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in gröbere Stücke schneiden. Die Orange ebenfalls vierteln und in dickere Scheiben schneiden. Die Gans waschen, abtrocknen, loses Fett entfernen und von innen und außen großzügig salzen. Anschließend mit Zwiebeln, Orangen und Beifuß füllen. Mit der Rückenseite nach unten in einen Bräter legen.

Falls ein paar Zwiebeln übrigbleiben, diese mit in den Bräter legen. 400 ml Lacroix Gänsefond angießen. Bräter mit Deckel abdecken und auf mittlerer Schiene 1 Stunde lang garen. Danach die Temperatur des Ofens auf 180°C Umluft erhöhen und weitere 3 Stunden garen. Bräter-Deckel entfernen und 1 weitere Stunde garen. Hin und wieder mit dem Bratfett übergießen.

Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen der Keulen klarer Saft herausläuft und sich das Fleisch der Keulen weich anfühlt. Die Gans auf eine Platte setzen und im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ca. 10 Min. ruhen lassen.

Den Fond, der sich im Bräter angesammelt hat, durch ein Sieb passieren.

Das Fett, das sich oben ansammelt, abschöpfen. Den gewonnenen Fond mit 400 ml Lacroix Gänsefond in einen Topf geben und aufkochen. Die Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen, und die Soße damit nach Belieben abbinden.

Für den Rotkohl:

Den Rotkohl vierteln, äußere nicht so schöne Blätter entfernen. Den Strunk entfernen und den Rotkohl in dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein Würfeln. Den Apfel vierteln ebenfalls den Strunk entfernen und fein Würfeln. Das Schmalz in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Apfel farblos darin anschwitzen. Den Rotkohl dazugeben und mit dem Essig ablöschen.

Deckel draufgeben und ca. 8 Minuten dünsten lassen. Dann mit dem Traubensaft ablöschen, Lorbeerblatt, Zucker, etwas Salz dazugeben und

KNUSPRIGE WEIHNACHTS-GANS MIT KLASSISCHEN BEILAGEN (für 4 Personen)

zugedeckt ca. 30 Minuten weich garen. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Zu guter Letzt die Preiselbeeren einrühren und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls dir der Rotkohl noch zu flüssig ist, die Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen, einmal aufkochen und mit der Stärke nach Belieben abbinden.

Tipp: Den Rotkohl kannst du prima einen oder zwei Tage im Voraus zubereiten.

Für die Knödel:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale weichkochen. Danach noch heiß pellen und für 10 Minuten (bei der Gans) im Ofen ausdampfen lassen.

Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Eigelb, zerlassene Butter, dreiviertel der Stärke, Salz, Pfeffer und etwas Muskat hinzugeben und zügig zu einem Teig verrühren.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und einen kleinen Probe-Knödel formen. Diesen in das kochende Wasser geben. Hitze reduzieren und den Knödel ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Wenn er an der Wasseroberfläche schwimmt, ist er gar.

Falls die Kartoffelmasse nicht beim Kochen hält nochmal etwas Stärke dazugeben. Danach aus der Masse kleine Knödel formen und wie eben beschrieben garen.

Für die Maronen:

Butter in einen Topf schmelzen, Maronen und Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Wasser ablöschen, alles sämig einkochen und mit Salz abschmecken.

Für die gebratenen Äpfel:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten dazugeben und kurz anbraten, bis sie goldbraun sind. Den Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Kleine Prise Salz dazugeben.

Für die Brösel:

Die Butter schmelzen und die Semmelbrösel dazugeben. Alles goldbraun braten und kurz vor dem Servieren über die Knödel geben.

Die Gans tranchieren und mit den Beilagen servieren.

Tipp:

Besonders knusprig wird die Gänsehaut, wenn du sie ab ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit eiskaltem Salzwasser bepinselst (1 EL Salz auf 150 ml Wasser). Das Salz entzieht der Haut Feuchtigkeit und macht sie so richtig knusprig.

