



Gänsebraten mit Semmelklößen und Rotkraut

Vorbereitungszeit: 45 Minuten + 3:45 Std. Garzeit

8 Portionen

Zutaten:

- 1 bratfertige Gans (ca. 5-6 kg)
- 2 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)
- 2 Selleriestangen
- 2 Zwiebeln
- 3 Stiele Salbei
- 3 Stiele Thymian
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Speisestärke
- Holzspießchen, Küchengarn

Zubereitung

Die Gans von innen und außen gut abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Paprikapulver gut einreiben.

Für die Füllung Äpfel, Zwiebeln und Selleriestangen klein schneiden. Thymian und Salbei klein hacken. Anschließend alles vermischen und die Gans damit befüllen. Die Öffnung der Bauchhöhle mit Holzspießchen verschließen und mit Küchengarn im Zick-Zack-Muster fixieren. Die Keulen sollten locker zusammengebunden werden, damit sie nicht verbrennen.





Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Saftpfanne legen, 200 ml Wasser hinzugießen und auf der untersten Schiene im Ofen für 45 Minuten garen.

Danach die Gans wenden und für 3 Stunden bei 180 Grad zu Ende garen. Dabei etwa alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. Die letzten 15 Minuten die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen.

Die Gans herausnehmen und den Bratenfond abgießen. Anschließend die Gans in der leeren Saftpfanne oder einem anderen Behälter bei 140 Grad im Ofen warmhalten. Sobald sich das Fett vom Bratensaft abgesetzt hat kann dieses abgeschöpft werden. Das Fett entsorgen und den Rest der Sauce mit etwas Speisestärke abbinden und auf dem Herd kurz aufkochen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gans auf eine große Servierplatte setzen und tranchieren. Die Füllung nicht servieren, sie sorgt nur für das Aroma.





Semmelklöße

(Semmelknödel)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: je nach Größe 7-8 Klöße

Zutaten:

300g (etwa 8) 2 Tage alte Semmeln (Brötchen)

50g Butter oder Margarine

500 ml Milch

2 Eier

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Salz

Zubereitung

Die Brötchen in ca. 2 mm dicke Stückchen schneiden. Butter erhitzen und Milch aufkochen. Beides zu den gestückelten Brötchen hinzugeben und 1 Stunde stehenlassen.

Danach die Eier und das Backpulver unterrühren. Die Masse mit Salz abschmecken und mit nassen Händen Klöße daraus formen. Anschließend die Klöße in kochendes Salzwasser geben und für etwa 20 Minuten garen lassen.





Rotkohl

Dünstzeit: 1-1 ½ Stunden

4 Portionen

Zutaten:

1 kg Rotkohl

60 g Gänsefett (alternativ Butterschmalz)

1 große Zwiebel

nach Belieben 1 Lorbeerblatt und einige Gewürznelken

3-4 saure Äpfel

125 ml Wasser

Speisestärke

Essig

Prise Salz

Prise Zucker

Zubereitung

Die groben äußeren Blätter ablösen, dann den Kopf in Viertel schneiden und den Strunk entfernen. Anschließend den Kohl waschen und sehr fein schneiden oder hobeln. Das Fett zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb rösten. Dann den Kohl hinzugeben und kurze Zeit erhitzen. Das Lorbeerblatt, die Gewürznelken, etwas Salz und Zucker mit 1 El Essig, Wasser und den kleingeschnittenen Äpfeln zufügen.

Den Kohl 65-75 Minuten auf niedriger Stufe gar dünsten lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Kohl damit binden. Anschließend mit Ihn mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

