

Gänse-Braten mit Kartoffel-Klößen und Rotkohl

Für 6 Personen

Gans ca. 4,0 kg	1 Zweig Beifuß	4 Äpfel
3 Zwiebeln	1 l Geflügelfond	Salz, Pfeffer
1 Rotkohl	1 Zwiebel	2 Äpfel
60 g Gänseschmalz	2 TL Honig	3 EL Essig
250 ml Rotwein	3 EL Preiselbeer	1 Pr Salz
3 Nelken	1 Lorbeerblatt	1 kg Kartoffeln
2 Eier	200 g Mehl	2 Brötchen
Muskatnuss, Salz		

Falls möglich, kaufe man eine Gans von einem Bauern, der nur einige Gänse hält und diese einen weitgehend freien Auslauf haben. Dadurch entwickeln sich die Muskeln prächtig. Eine polnische Hafermastgans von 4,5 kg hat einen Fleischanteil von ca. 1,2 kg; bei einer ungemästeten Gans ist der Fleischanteil bei über 2 kg.

Gänsefett aus der Bauchhöhle entfernen. Die Gans von innen und außen waschen, abtrocknen, innen mit Salz ausreiben und leicht pfeffern. Äpfel und Zwiebeln waschen, grob zerteilen, gemeinsam mit dem Beifuß in die Bauchhöhle legen und diese schließen.

Kohlkopf vierteln, Strunk und äußere Blätter entfernen; fein hobeln. Zwiebel, Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

Brötchen in Würfel schneiden und im Ofen ohne Fett rösten.

Kartoffeln ungeschält kochen, noch im warmen Zustand abpellen, pürieren, abkühlen lassen.

Gänsebraten:

Die Gans im Backofen bei 60°C auf einem Rost ca. 8 Stdn. vortrocknen. Dadurch erreicht man später eine wesentlich bessere Hautkruste.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

In einen Gänsebräter eine Tasse kaltes Wasser gießen und die Gans mit dem Rücken nach oben auf den Rost legen. Nach einer halben Stunde die Temperatur auf 180°C zurückschalten; die Gans mehrmals wenden, mit Salzwasser oder Brühe aufgießen; Garzeit ca. 3-4 h. Vor dem Filetieren die Haut ablösen. Die Haut extra servieren.

Den entfetteten Gänsefond 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 noch einmal aufkochen, mit Rotwein und Orangensaft abschmecken.

Rotkohl:

Das Gänseschmalz erhitzen, darin die Zwiebel- und Äpfelwürfel andünsten. Zucker und Rotkohl zugeben und dünsten, dabei ständig rühren. Gewürze, Essig, Marmelade und ein wenig Rotwein zugeben, mit etwas Wasser auffüllen. Die Garzeit liegt bei ca. 45 min. Zum Schluss nicht mehr angeben und den Rest Flüssigkeit verdampfen lassen. Noch einmal abschmecken; man darf auch eine winzige Prise Zimt verwenden.

Klöße:

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. 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.

NN