Knusprige Gans mit Bayrisch-Kraut

Für 4 Personen

Gans:

1 Gans	2 Orangen	3 Zwiebeln
2 TL Beifuß	2 Lorbeerblätter	Salz

Soße:

1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel	4 EL Öl
500 g Gänseklein	Hühnerklein	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	8 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
300 ml Rotwein	750 ml Geflügelbrühe	1 TL Speisestärke

Gans:

Von der Gans das Bauchfett, die vorhandenen Innereien und den Hals für die Zubereitung der Soße beiseitestellen. Die Flügelenden abhacken und ebenfalls für die Soße verwenden.

Die Gans innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocknen.

Orangen in Stücke schneiden, Zwiebeln grob würfeln. Alles mit Beifuß und Lorbeer mischen und die Gans damit füllen. Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Die Gans kräftig mit Salz einreiben. Mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Blech setzen. 100-200 ml Wasser angießen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Gans wenden und weitere 2,5 Stunden garen. Nach 1 Stunde das erste Mal, dann alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen.

Soße:

Suppengrün und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln. In einem weiten Topf oder Bräter mit Öl hellbraun anbraten.

Inzwischen Gänseklein grob hacken und Innereien grob würfeln. Alles zum Gemüse geben und bei starker bis mittlerer Hitze circa 15 Minuten braun anrösten. Salzen, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. 200 ml Rotwein dazugießen und vollständig einkochen lassen. Den restlichen Wein dazugießen und ebenfalls circa 5-10 Minuten einkochen lassen. Geflügelbrühe dazugießen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 25 Minuten schmoren.

Die Soße durch ein feines Sieb in einen anderen Topf oder eine Schüssel gießen. In ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett trennt. Fond in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond rühren, erneut gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gans tranchieren und mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelstampf servieren.

Tim Mälzer am 07. Dezember 2019