

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Sauerkraut

Zutaten für die Gans (für 4 Personen):

- 1 (4-4,5 kg) Bauergans
- 2 (Sorte Boskop) Äpfel
- 2 Orangen
- 4 Zwiebeln
- 1 Bund Beifuß
- alternativ: 3 Zweige Rosmarin
- Salz
- 2 EL flüssiger Honig

Backofen auf 230 bis 250 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Gans säubern, Hals und überstehendes Fett entfernen. Den Hals in Stücke schneiden und für die Soße beiseitestellen. Ungeschälte Äpfel und Orangen in Stücke teilen. Zwiebeln schälen und vierteln. Die Gans innen und außen mit Salz würzen und mit den vorbereiteten Zutaten füllen. Die Beifuß-Zweige zerkleinern und ebenfalls dazugeben. Die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen, die Keulenden zusammenbinden und die Flügel fixieren.

Die Gans mit der Brust nach oben auf einen Gitterrost in den Ofen legen. Darunter ein hohes Backblech mit etwas Wasser stellen. Die Gans 30 Minuten bei 250 Grad garen, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 2 bis 2,5 Stunden braten. Währenddessen immer wieder im unteren Brust- und Keulenbereich anstecken. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht lösen lassen und dabei kein roter Bratensaft mehr austritt. Je nach Qualität der Gans kann sich die Garzeit etwas verlängern.

Die Gans wie folgt tranchieren: Flügel abtrennen, Keulen am Rumpf entlang einschneiden und das Gelenk durchtrennen. Die Keulen am unteren Gelenk teilen. Die Brustfilets vorsichtig vom Knochen lösen und jeweils in 3-4 Stücke schneiden. Die Fleischstücke zurück auf das Backblech legen. Den Honig mit etwas Wasser verrühren und damit die Stücke bestreichen. Nochmals im Ofen erhitzen oder übergrillen.

Zutaten für die Rotwein-Soße:

- 1 kg Gänseklein
- Butterschmalz
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 0,8 l trockener Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Scheiben Ingwer
- Salz
- Pfeffer

Gänseklein in grobe Stücke teilen und in einem großen Schmortopf in Butterschmalz anbraten. Suppengrün und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Zu den Geflügelteilen geben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark unterrühren. Rotwein angießen und um 2 Drittel einkochen lassen. Dann Wasser hinzufügen, bis alle Zutaten leicht bedeckt sind. Kräuter, Wacholderbeeren und Ingwer dazugeben, den Topf halb verschließen und den Fond bei mittlerer Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

Den Fond durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Zurück in den Topf geben und um ein Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann beim Einkochen auch noch weitere Gewürze wie Orangenschale hinzufügen und die Soße anschließend mit Mehlbutter leicht binden.

Zutaten für die Kartoffelklöße:

- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- 6 Eigelb
- 100 g Kartoffelmehl
- alternativ: Kartoffelstärke
- Salz
- Muskat
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- 1 Bund Petersilie

Kartoffeln in Salzwasser kochen und etwas ausdämpfen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Butter in einem Topf erhitzen. Eigelb, flüssige Butter und Kartoffelmehl zu den Kartoffeln geben und vermengen. Die Masse mit Salz und Muskat würzen. Die Hände befeuchten und aus der Kartoffelmasse runde Klöße formen. Wer mag, füllt die Klöße mit gerösteten Weißbrotwürfeln. Die Klöße in siedendem Salzwasser 10-12 Minuten gar ziehen lassen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht rösten. Petersilie waschen, trocknen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Zutaten für das Sauerkraut:

- 1 kg Sauerkraut
- 3 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 50 g Butter
- 0,7 l trockener Riesling
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Senfkörner
- 1 Nelke
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Honig
- alternativ: Zucker

Die Flüssigkeit aus dem Sauerkraut drücken. Ein kleines Küchentuch mit Wacholderbeeren, Pfeffer, Piment, Nelke, Kümmel, Senfkörnern, Lorbeer und der leicht angedrückten Knoblauchzehe füllen und gut verknoten. Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Das Kraut mit den Zwiebeln, Äpfeln, Butter und dem Kräutersäckchen in einen Topf geben. Weißwein hinzufügen, bis die Flüssigkeit knapp über dem Kraut steht. Den Topf verschließen und bei kleiner Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Honig oder Zucker abschmecken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 01.12.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen