

Gänsebraten mit Klößen, Sauerkraut und Rotkrautsalat

Zutaten für die Gans (für 4-6 Personen):

- 1 frische (ca. 4-4,5 kg) Bauerngans
- 2 Boskop-Äpfel
- 2 Orangen
- 3-4 Zwiebeln
- 1 Bund Beifuß
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad 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. Die Zwiebeln schälen und vierteln.

Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den vorbereiteten Zutaten füllen. Die Beifuß-Zweige zerkleinern und ebenfalls in den Korpus stecken. Die Öffnung mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen. Die Keulenden mit Küchengarn zusammenbinden und die Flügel am Korpus fixieren.

Die Gans mit der Brust nach oben auf einen Gitterrost legen und in den Backofen schieben. Darunter ein hohes Backblech mit etwas Wasser stellen.

Die Gans ½ Stunde bei 250 Grad garen, dann die Hitze auf 200-180 Grad reduzieren und weitere 2-2 ½ Stunden braten. Während der Bratphase immer wieder im unteren Brust- und Keulbereich anstecken und zwei. bis dreimal mit Wasser begießen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht lösen lassen und dabei kein roter Bratensaft mehr austritt.

Die Gans wie folgt tranchieren: Die Flügel abtrennen, die Keulen am Rumpf entlang einschneiden und das Gelenk durchtrennen. Die Keulen am unteren Gelenk teilen. Die Brustfilets vorsichtig vom Knochen lösen und pro Seite in 3-4 Stücke schneiden.

Zutaten für die Rotwein-Soße:

- 1 kg(Hals, Karkassen) Gänseklein
- oder Geflügelabschnitte von Gans, Huhn oder Ente
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 0,75 ltrockener Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 2-3Scheiben Ingwer
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Bund Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 50 gzimmerwarme Butter

- 50 g Mehl

Die Geflügelteile mit Knochen in grobe Stücke teilen und in einem großen Schmortopf in Butterschmalz anbraten. Suppengrün und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Zu den Knochen geben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark unterrühren, ½ l Rotwein und ¾ l Wasser angießen. Kräuter und Gewürze dazugeben, den Topf halb verschließen und den Fond bei mittlerer Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Wasser oder Rotwein nachgießen. Zum Schluss sollte etwa ¾ l Fond übrig sein.

Die Soße durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Die Soße zurück in den Topf geben, stark aufkochen und um ein Drittel einkochen. Dabei noch etwas Thymian, Wacholderbeeren, Orangenschale oder Ingwerstücke hinzufügen. Die Soße zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann die Soße noch binden. Dafür je 1 EL Mehl und Butter vermengen. Die Mehlbutter in kleinen Portionen in die Flüssigkeit rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten für die Kartoffel-Klöße (für 8-10 Stück):

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Kartoffelmehl bzw. Kartoffelstärke
- 100 g Butter
- 6 Eier
- Salz
- Muskat
- 50 g Semmelbrösel
- 1 EL Butter
- 1 Bund Petersilie

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und etwas ausdämpfen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Butter in einem Topf erhitzen, die Eier trennen. 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 noch mit kleinen gerösteten Weißbrotwürfeln. Die Klöße in leicht siedendem Salzwasser 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht rösten. Die Klöße mit den Semmelbröseln und gehackter Petersilie bestreuen.

Zutaten für das Sauerkraut:

- 1 kg frisches Sauerkraut
- 3 Zwiebeln
- 50 g Butter
- ½ -¾ l trockener Riesling
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Senfkörner
- 1 Nelke
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Honig oder 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. Die Zwiebeln pellen und in Lamellen schneiden.

Das Kraut mit Zwiebeln, Butter und dem Kräutersäckchen in einen Topf geben. Den Weißwein hinzufügen, bis die Flüssigkeit knapp über dem Kraut steht. Den Topf verschließen und das Kraut bei kleiner Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Honig oder Zucker abschmecken.

Zutaten für den Rotkohl-Salat:

- 1 kgfrischer Rotkohl
- 1großer Boskop-Apfel
- ½ l Orangensaft
- 4Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 50 g Pinienkerne
- 1 EL Nussöl
- 1 EL Olivenöl
- Landbrot

Rotkohl und Apfel putzen und in sehr feine Stifte hobeln oder schneiden. Den Orangensaft erhitzen und um die Hälfte einkochen lassen. Kohl- und Apfelstreifen mit dem Orangensaft in eine Schüssel geben und vermengen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit Nussöl, Olivenöl sowie Honig zum Kraut geben. Alles gut vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Pinienkerne untermengen. Alles mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Den Kohlsalat auf geröstetem Bauernbrot oder zur Gans servieren. Man kann den Kohlsalat auch als Gemüse zubereiten. Dafür den Kohl mit den Zutaten ½ Stunde köcheln lassen und anschließend die Pinienkerne hinzufügen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 16.12.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

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