

Gänsebraten mit Klößen, Rotwein-Soße, Sauerkraut oder Rotkohl

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

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

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 Ofen schieben. Darunter ein hohes Backblech mit etwas Wasser stellen.

Die Gans 30 Minuten bei 250 Grad garen, dann die Hitze auf 180-200 Grad reduzieren und weitere 2 bis 2,5 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.

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 Gänseklein
- alternativ: Hühner- oder Entenklein
- 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
- alternativ: Orangenschale
- Salz
- Pfeffer

Gänseklein und Geflügelknochen 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, 500 ml Rotwein und 750 ml Wasser angießen. Kräuter und Lorbeer dazugeben, den Topf halb verschließen und bei mittlerer Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Dabei immer wieder etwas Wasser oder Rotwein nachgießen. Zum Schluss sollten etwa 750 ml Flüssigkeit übrig sein.

Fond durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Zurück in den Topf geben, Wacholderbeeren, Orangenschale oder Ingwer hinzufügen, stark aufkochen und um ein Drittel einkochen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann die Soße noch binden. Dafür je 1 EL Mehl und Butter vermengen und 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 Butter
- 6 Eigelb
- 100 g Kartoffelmehl oder 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 leicht siedendem Salzwasser 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht rösten. Die Klöße mit den Semmelbröseln und gehackter Petersilie bestreut zur Gans servieren.

Zutaten für das Sauerkraut:

- 1 kg Sauerkraut
- 3 Zwiebeln
- 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 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 Rotkohl oder Rotkohl-Salat:

- 1 kg frischer Rotkohl
- 1 Boskop-Apfel
- 500 ml Orangensaft
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 1 EL Nussöl
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Pinienkerne

Rotkohl und Apfel putzen und in sehr feine Stifte hobeln oder schneiden. Orangensaft erhitzen und um die Hälfte einkochen. 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. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Man kann den Kohlsalat auch als Gemüse zubereiten. Dafür den Kohl wie oben beschrieben ohne Öl zubereiten und 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Pinienkerne hinzufügen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 04.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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