



Weihnachtsgans

mit Apfelfüllung

Zutaten für 6 Personen:

- 5 kg küchenfertige Gans (vom regionalen Landwirt)
- 40 g weiche Butter
- 30 g Stärke
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zutaten für die Füllung:

- 3 Äpfel (etwa 500 g)
- 2 Zwiebeln (etwa 300 g)
- Kräuter (Petersilie, Beifuß, Thymian, Majoran)

Zubereitung:

Die Gans auswaschen, abtupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln mit den Kräutern vermischen und die Gans damit füllen. Die Bauchhöhle zunähen oder mit einem Spießchen verschließen. Die Gans mit der weichen Butter bepinseln und mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen. Im Backofen anbraten, nach etwa ½ Stunde die Gans drehen, mit dem entstandenen Bratfett übergießen und weitere drei Stunden garen. Zwischendurch die Gans wiederholt begießen. Wenn die Brustseite entsprechend Farbe angenommen hat, mit Alufolie abdecken. Die Alufolie kurz vor dem Garende wieder entfernen.

Für die Soße:

Den Bratenfond entfetten, abpassieren, abschmecken, mit der Stärke abbinden und zur Gans reichen.

Unser Tipp: Füllung mit Innereien

Dafür die Innereien klein schneiden, mit Zwiebelwürfeln andünsten und in eine Schüssel geben. Zwei altbackene eingeweichte Brötchen, zwei Eier und 30 g Stärke hinzugeben. Masse gut durchmengen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Gans wie oben beschrieben herrichten (ohne Äpfel-Zwiebel-Füllung), mit der Masse füllen und garen..



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 210 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 260° C,
Unterhitze 190° C
Ofen nach 30 Minuten ausschalten.
Backzeit 210 Minuten.

Beilage Blaukraut für 6 Personen:

- 1 kg Blaukraut in Streifen
- 200 ml Rotwein
(Spätburgunder)
- 100 g Preiselbeeren
- 40 ml Essig
- 10 g Salz
- Gewürzbeutel
(gemörsert: Schwarzer
Pfeffer, ½ Zimtstange,
Piment, Lorbeerblatt,
Ingwer)

Zum Kochen:

- 50 g Gänseschmalz
- 50 g feine Zwiebelstreifen
- 10 g Stärke

Beilage Blaukraut

Das geschnittene Rotkraut mit den anderen Zutaten gut vermengen und 24 h mit dem Gewürzbeutel marinieren.

Die Zwiebeln mit dem Schmalz in einem entsprechend großen Topf glasig anschwitzen, danach mit dem marinierten Rotkraut ablöschen und bis zum gewünschten Biß garen. Vor dem Servieren mit der Stärke abbinden und ggf. nochmals abschmecken.

Tipp: Zur Gans kann auch Apfelrotkohl gereicht werden. Dazu 100 ml naturtrüben Apfelsaft und 100ml Rotwein zum Marinieren verwenden. Als Einlage 1 Apfel (etwa 200 g) waschen, schälen, das Kernhaus entfernen, in kleine Würfel schneiden und kurz vor Garzeitende hinzufügen.

Beilage Semmel-/Brotknödel für 6 Personen:

- 540 g helles Röstbrot
- 4 Eier
- 0,4 l Sahne
- 0,4 l Milch
- 60 g Speckwürfel
- 100 g Zwiebelwürfel
- 40 g Butter
- 1 g Salz, Muskat,
Majoran,
Thymian
- 10 g Stärke

Beilage Semmel-/Brotknödel

Das Röstbrot klein schneiden und mit der warmen Milch begießen, im abgedeckten Behälter 10 min. ziehen lassen. Die geschnittenen Speck- und Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen.

Alle Zutaten gut durchkneten (Knetmaschine-Häussler) und 15 min. ziehen lassen. Probeknödel in kochendes Salzwasser geben, ggf. nochmals abschmecken.

Tipp: Die Knödel sollten direkt aus dem Topf angerichtet und gegessen werden, so sind sie schön locker und lecker. Für Feinschmecker: zum Verfeinern - in Butter angeröstete Semmelbrösel über die Knödel geben