



LECKERSCHMECKER-EMPFEHLUNG

Weihnachts-Gans mit Cassis-Rotkraut und Kartoffelklößen

Zutaten: (für 6 Portionen)

Für die Weihnachts-Gans:

1 küchenfertige Gans (ca. 4 kg)
2 Zwiebeln
2 säuerliche Äpfel
1 Bund Beifuß
1 TL grob geschroteter Pfeffer
Salz
Holzspießchen

Für das Rotkraut:

ca. 1,5 kg Rotkohl
1 TL Salz
1 Zwiebel
1 säuerlicher Apfel
2 EL Butterschmalz
250 ml roter Johannisbeersaft
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
4 EL Cassis-Likör
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)



Für die Kartoffelklöße:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei (Grösse M)
2-3 EL Kartoffelmehl
Salz
1 Msp. geriebene Muskatnuss



Anleitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Die Gans sorgfältig waschen, trocken tupfen und innen und außen salzen.

Die Zwiebeln schälen, die Äpfel waschen, beides in grobe Stücke schneiden. Beifuß und Pfeffer untermischen. Die Gans mit der Apfel-Zwiebel-Mischung füllen. Danach die Öffnung mit Spießchen zustecken.

Die gefüllte Gans mit der Brust nach unten in eine Fettpfanne setzen (keine Flüssigkeit angießen!) und im vorgeheizten Backofen bei 220° C auf der untersten Schiene 30 Minuten garen. Dann die Gans wenden und weitere 30 Minuten garen. Jetzt die Backofen-Temperatur auf 80° C zurückstellen und die Gans noch einmal 6 1/2 Stunden garen.

1 Stunde 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebelwürfel und Apfelstücke darin unter Rühren 3 Minuten anbraten. Das Rotkraut untermischen und 2 Minuten mitgaren.

Dann den Johannisbeersaft, die Lorbeerblätter, die Zimtstange und die Nelken unterrühren und alles zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen; dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss den Cassis-Likör untermischen und das Rotkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelklöße die Kartoffeln waschen und je nach Größe 15 bis 20 Minuten in Salzwasser weichkochen. Dann die Kartoffeln abgießen, aber nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern mit einem Küchentuch belegen und ausdampfen lassen.

Die noch heißen Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Ei, etwas Salz, Muskatnuss und Kartoffelmehl dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Mit leicht feuchten Händen Klöße formen und diese in einem großen Kochtopf in simmerndem (also leicht kochendem), leicht gesalzenem Wasser 15 bis 20 Minuten garen. (Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.) Klöße mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen.

Die Gans aus dem Backofen nehmen, öffnen und die Füllung durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Ofentemperatur auf 220° C erhöhen und den Grill dazuschalten. Fett aus der Fettpfanne nach Belieben mit einem Löffel entfernen und den Bratensaft in den Topf gießen. Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gans mit Messer und Geflügelschere tranchieren. Die Stücke mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne legen und unter dem Ofengrill noch einmal 5 bis 6 Minuten knusprig braun braten.

Die Gänsestücke auf flachen, vorgewärmten Tellern zusammen mit den Kartoffelklößen, dem Cassis-Rotkraut und der Sauce anrichten und sofort servieren.