

Knusprige Gans | Semmel-Maroniknödel | Gewürzrotkraut Rezept für 4 Personen

Zutatenliste

- 1 ganze Gans
- 2 Stück Äpfel, süß
- 3 Bund Beifuß, getrocknet
- 500 ml Wasser
- 500 ml Fond von der Gans
- 3 EL Mehl glatt (405)
- Salz, Pfeffer
- 125 g Butter

Semmel-Maroniknödel

- 6 altbackene Semmeln
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 50 g Maroni, gehackt
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- evtl. Semmelbrösel zum Binden

Gewürzrotkraut

- 800 g Rotkraut
- 70 g Feinkristallzucker
- 50 g Zwiebelwürfel
- 300 ml Orangensaft
- Saft von einer Zitrone
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zimt
- 3 cl Balsamicoessig
- 20 g Weizenstärke (zum Eindicken)
- 2 Stk. Äpfel, gerieben

Zubereitung Gans

Die Gans waschen und trocken tupfen. Als nächstes die Flügel und den Hals abtrennen. Die Innereien und das Fett, das innen ist, entfernen und aufbewahren. Nun die Äpfel würfelig schneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Die Gans auf dem Rücken in einen Bräter legen, dann das Fett, die Innereien, den Hals und die Flügel um die Gans auf das Backblech legen. Die Äpfel in die Gans legen. Den halben Liter kochendes Wasser über die Gans gießen. In den auf 180°C vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten schieben.

Anschließend die Gans auf die Brustseite drehen und die Ofentemperatur auf 160°C zurücksetzen. Das ganze 1 Stunde braten lassen und immer wieder mit dem Sud aus dem Bräter übergießen. Zuletzt die Gans wieder auf den Rücken legen und nochmals 1 Stunde bei 145°C braten. Etwa 15 Minuten vor Garzeitende die Gans mit einer Tasse kaltem Wasser übergießen und für weitere 15 Minuten bei 200°C fertig garen, dann wird die Haut schön knusprig.

Wenn alles fertig ist, die Flügel, den Hals und die Innereien in einer tiefen Pfanne oder einem Topf mit der Butter richtig dunkel braten, dann mit dem Sud aufgießen. Beifuß hinzugeben und etwas einkochen lassen, zum Schluss die Sauce sieben und mit dem Mehl abbinden.

Zubereitung Semmel-Maroniknödel

Die Semmeln in kleine Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln und Maroni mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Semmelwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden.

Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und im siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Salzwasser, in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Zubereitung Gewürzrotkraut

Das Rotkraut feinnudelig schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, Zwiebeln und Rotkraut zugeben und mit Orangensaft sowie Rotwein aufgießen. Einkochen lassen und dann mit Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Zitronensaft sowie Balsamicoessig würzen, 2 Äpfel dazu reiben und 50–70 Minuten weich dünsten. Währenddessen wiederholt umrühren und bei Bedarf noch etwas Suppe zugießen. Wenig Wasser oder Suppe mit Stärke verrühren und kurz vor Ende der Garzeit damit eindicken. (Durch die Weizenstärke erhält das Kraut einen schönen Glanz.) Nochmals gut durchkochen.