



Gänsebraten mit Kloß und Blaukraut für ca. 6 Pers.

Gänsebraten:

1 Gans (4 – 4,5 kg) salzen und pfeffern. 1 Apfel sowie eine Zwiebel in das Innere der Gans stopfen. Die Gans in einem Bräter mit 1 l Wasser, sowie einem Apfel, einer Zwiebel (alles grob geschnitten) und etwas Beifuß bei geschlossenem Deckel für 4 Std. bei 150 ° Grad im Ofen schmoren.

Jetzt die Gans aus dem Ofen nehmen und zerteilen. Mit der Hautseite nach oben liegend im Ofen mit starker Oberhitze goldbraun fertig braten.

Vorbereitung der Soße:

Den Bratenfond zum größten Teil vom Gänsefett befreien (abschöpfen). Die Knochen der Gans klein zerstückeln (brechen).

Die Soße:

In einem Topf 150 g Butter zerlaufen lassen. 2 Eßl. Puderzucker einstreuen, leicht karamellisieren lassen, 1 TL Tomatenmark dazugeben und mit 250 ml Rotwein ablöschen.

Kurz aufkochen lassen und dann den Bratenfond der Gans, sowie die zerkleinerten Knochen in den Topf geben. Ca. 20 Min. köcheln lassen, absieben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack nachwürzen.

Klöße (ca. 8 Stck.):

2 kg halb mehlig kochende Kartoffeln (Marabell) schälen. 600 g der geschälten Kartoffeln im Dampf weich kochen. Den Rest der Kartoffeln mit Knödelhilfe bestreuen und mit einer feinen Reibe reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein dünnes Tuch geben und fest auspressen. Den austretenden Saft sammeln. Nach ein paar Minuten setzt sich die Stärke am Boden Ihres Gefäßes ab. Diese Stärke geben Sie zu den ausgedrückten Kartoffeln zurück. Mit Hilfe einer Kartoffelpresse die weich gekochten Kartoffeln zu den rohen, geriebenen Kartoffeln pressen. Diesen Teig mit einer Priesse Salz kräftig durchkneten.

Der Teig sollte sich schön formen lassen, und nicht an den Fingern kleben bleiben. Sollte er zu trocken sein und bröseln, geben Sie etwas warmes Wasser dazu, ist er zu nass, geben Sie etwas Kartoffelstärke dazu.

Blaukraut:

1 Kopf Rotkohl (ca. 1 kg) fein schneiden und in 150 g Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel kurz anbraten. Mit 500 ml Glühwein ablöschen, salzen und pfeffern und mit einem halben TL Sauerbratengewürz (fein zerstoßen) würzen. Bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen (ca. 2 Std.) Bitte beachten Sie, dass immer genügend Flüssigkeit im Blaukraut ist. Bei Bedarf zum Schluss nachwürzen und etwas Essig und Zucker je nach Geschmack dazugeben.

Winterlicher Bratapfel:

Leicht mehlig Äpfel mit Hilfe eines Kernhausausstechers entkernen. Mit Marzipan, Rosinen und klein gehackten Walnüssen füllen.

Im Ofen bei 180 ° Grad die Äpfel ca. 30 Min. braten.

Auf einem Teller mit Puderzucker überstreuen und mit 1 Kugel Vanilleeis anrichten.

***Frohe Weihnachten wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***