

Gänsebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee

ZUTATEN für den Braten:

1 Gans
1 Apfel
1 Birne
1 Bund Majoran
etwas Salz und Pfeffer
etwas Stärke zum Binden
der Sauce

für das Blaukraut:

750 g Rotkraut
2 Äpfel
2 EL Apfelessig
250 ml Rotwein
250 ml Wasser
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
100 g Zwiebel
50 g brauner Zucker
80 g Gänseschmalz
etwas Zimt

für die Kartoffelknödel:

750 g mehliges Kartoffeln
40 g Butter (zerlassen)
200 g griffiges Mehl
80 g Grieß
4 Eidotter
etwas Muskatnuss



ZUBEREITUNG:

- 1 Rotkraut ohne Strunk in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Äpfel schälen, in nicht zu kleine Würfel schneiden und unter Kraut mischen. Mit Essig, Wein und Wasser übergießen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Gewürznelken in ein kleines Stofftuch geben und dieses mit einem Küchengarn zu einem Säckchen binden. Das Gewürzsäckchen ins Kraut stecken und die Schüssel mit Folie bedecken. Über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- 2 Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen.
- 3 Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Apfel und Birne halbieren, gemeinsam mit Majoran in die Gans stopfen. Die Gans mit Küchengarn und Zahnstochern verschließen, in ein tiefes Ofenblech setzen. Zwei fingerhoch Wasser angießen und die Gans mit der Brust nach oben zweieinhalb Stunden im Ofen braten. Dabei von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Schmalz übergießen.
- 4 In der Zwischenzeit für das Rotkraut Zwiebel in Streifen schneiden, in einem großen Topf in Zucker und Gänseschmalz anschwitzen. Rotkraut mit allen Zutaten in den Topf geben und ohne Deckel 20 Minuten lang dünsten. Dann mit Salz und Zimt würzen und weitere zehn bis 15 Minuten weich dünsten.

- ① Für die Knödel Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Noch heiß mit den restlichen Zutaten verkneten, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse zwölf Knödel formen und in Salzwasser unter dem Siedepunkt ca. sechs bis acht Minuten ziehen lassen.
- ② Für die Gans nach zweieinhalb Stunden die Temperatur im Backrohr auf 200 °C erhöhen und noch 30 Minuten lang knusprig braten. Dabei nicht mehr mit Bratenfett übergießen.
- ③ Das Bratenfett mit einem tiefen Löffel abschöpfen und in ein Einmachglas füllen. Den Bratensaft mit Stärke leicht binden. Die Gans mit einer Geflügelschere zerteilen und mit Rotkraut, Knödeln und Ganslsauce servieren.