



**Eskildsen**

# GÄNSEMARKT WERMSDORF

## Rezept für gefüllte Weihnachtsgans

### Orientalisch gefüllte Gans

#### Zutaten für 4 Portionen

1	Wermisdorfer Gans
800 g	Äpfel
je 200 g	getrocknete Feigen und Datteln
	Kreuzkümmel
	Gemahlener Kardamom
	Zimt
2	Möhren
2	Zwiebeln
3 EL	Honig
2 EL	rote Johannisbeer-Konfitüre
3 EL	getrocknete Cranberries
1 TL	Kardamomkapseln
850 ml	Rotkohl
800 g	Mini-Knödel
60 g	Pistazienkerne
2 EL	Butter
400 ml	Gänsefond
3-4 EL	dunkler Soßenbinder
1-2 EL	Balsamico- Essig
	Salz und Pfeffer
	Holzspieße
	Küchengarn

#### Zubereitung

##### Schritt 1

Waschen und vierteln die Äpfel vierteln, in Spalten schneiden und das Kerngehäuse herausnehmen. Feigen und Datteln in Stücke schneiden.

Äpfel, Feigen und Datteln mischen und mit Salz, Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt würzen, ziehen lassen. Diesen Schritt können Sie bereits am Vortag machen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren, umso aromatischer wird die Füllung.

##### Schritt 2

Die Gans gründlich von innen und außen waschen und die Fettdrüse am Pürzel abschneiden. Hals, Magen, Herz und Leber waschen und abtropfen lassen. Die Gans kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

##### Schritt 3

Die Gans wird mit der Apfelmischung gefüllt, zugesteckt und mit Küchengarn zugebunden.

Die Keulen und Flügel sollten ebenfalls mit Küchengarn zusammengebunden werden.

##### Schritt 4

Legen Sie die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Fettpfanne die mit ca 1/8 l Wasser aufgegossen wird. Im vorgeheizten Backofen wird die Gans nun bei (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 3 ½ bis 4 Stunden gebraten.

##### Schritt 5

Nach 1 ½-2 Stunden die Gans wenden und mit dem Fett-Wassersud ab und an übergießen für eine crosse Haut.

Zubereitungszeit:  ca. 4 Stunden



**Eskildsen**

# GÄNSEMARKT WERMSDORF

## Rezept für gefüllte Weihnachtsgans

### Orientalisch gefüllte Gans

#### Forsetzung der Zubereitung

##### Schritt 6

Die Möhren schälen, waschen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Hals, Magen und das Herz um die Gans verteilen, die Möhren und die Zwiebelstücke zufügen und die Gans fertig braten.

Nach und nach weitere  $\frac{1}{2}$  l heißes Wasser angießen und die Gans von Zeit zu Zeit mit dem Bratenfond bestreichen. Verrühren Sie den Bratenfond mit 2 EL Honig und bestreichen Sie die Gans damit 10 Minuten vor Ende der Garzeit.

##### Schritt 7

Die Johannisbeerkonfitüre in einem Topf erhitzen, die Cranberries und Kardamom darin wenden. Geben Sie den Rotkohl hinzu, mit Zimt würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten erhitzen.

##### Schritt 8

Die Kartoffelknödel in kochendem Wasser ca. 7 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Pistazien anschließend grob hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pistazien und Knödel dazugeben und in der Butter schwenken.

##### Schritt 9

Die fertige Gans warm stellen und den Bratenfond durch ein Sieb gießen. Den Bratensatz mit wenig heißem Wasser lösen und in den Fond gießen. Den Fond entfetten.

Kochen Sie die Soße auf, lassen den Soßenbinder unter Rühren einrieseln und nochmals aufkochen. ie Soße mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

##### Schritt 10

Die Gans tranchieren und dabei die Füllung aus der Gans nehmen. Mit Rotkohl, Soße, Füllung und Pistazienknödeln servieren.

*Guten Appetit wünscht  
Familie Eskildsen*