



Eskildsen

GÄNSEMARKT WERMSDORF

Rezept für gefüllte Weihnachtsgans

Gans mit Apfel-Maronen-Füllung ...

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Wermisdorfer Gans |
| 8 | Äpfel |
| 200 g | Maronen |
| 5 | Möhren |
| 200 g | Schwarzbrot (oder Pumpernickel) |
| 300 g | trockene Semmeln |
| 3 | Eier |
| 200 ml | Milch |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Rotkohl |
| 1 | Bund Petersilie |
| 8 | Lorbeer Blätter |
| 1 EL | Rosmarin |
| 2 Prisen | Prisen Muskat |
| 1 EL | Butter (alternativ: Mehl) |
| 1 | Schuss Apfelessig |
| 200 ml | Rotwein |
| 7 | Knoblauchzehen |
| 1 | Schuss Öl |
| 1 | Prise Zucker |
| | Salz und Pfeffer |



Vorbereitungszeit: 75 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

Zubereitung

Schritt 1

Die Gans gründlich von innen und außen waschen und die Fett-drüse am Püzel abschneiden. Hals, Magen, Herz und Leber waschen und abtropfen lassen. Die Gans kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 4-5 Äpfel waschen, entkernen und achteln. Die Maronen werden geschält und die Hälfte des Schwarzbrottes zerbröseln. Salzen und pfeffern Sie nun die Mischung und geben noch 4 Lorbeerblätter hinzu und dann alles vermengen. Die Gans muss nun ordentlich mit Salz und Rosmarin von innen und außen eingerieben werden. Anschließend stechen Sie die Brusthaut flach ein und schieben geschälte ganze Knoblauchzehen darunter. Nun die Gans mit der Apfel-Maronen-Mischung füllen und fest mit z.B. Holzstäbchen verschließen. Die Keulen sollten mit Küchengarn zusammen gebunden werden.

Schritt 2

Schieben Sie die Gans mit der Brust nach oben auf den Rost in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen. Füllen Sie darunter eine Fett-pfanne mit etwa 500 ml Wasser. Alternativ kann die Gans auch mit übrig gebliebener Füllung in einen flachen Bräter gegeben werden und darin garen. Die Garzeit beträgt ca. 1 Stunde. Die Haut der Gans muss nach ca. 20 Minuten hier und da eingestochen werden, damit das Fett auslaufen kann. Die Gans mit dem entstehenden Sud alle halbe Stunde übergießen damit die Haut schön cross wird.

Schritt 3

Nach einer weiteren Stunde wenden Sie die Gans, so dass die Brustseite nun unten ist. Bestreichen Sie sie mit dem aufgefangenen Gänseschmalz und/oder Butter, um eine braune Kruste zu bekommen. Nach weiteren 20-30 Minuten ist die Gans fertig.



Eskildsen

GÄNSEMARKT WERMSDORF

Rezept für gefüllte Weihnachtsgans

... mit Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut

Forsetzung der Zubereitung

Schritt 4

Schneiden oder reiben Sie den Rotkohl in feine Streifen. Anschließend schälen Sie die verbliebenen Äpfel, reiben und vermengen sie mit dem Rotkohl. Salzen und pfeffern Sie das Gemisch und geben vier Lorbeerblätter und etwas Muskat dazu. Schmecken Sie es mit dem Essig und einer Prise Zucker ab. Je nach Geschmack können Sie es nun wahlweise als Salat ziehen lassen oder mit etwas Wasser bei mittlerer Hitze langsam dünsten und ab und zu umrühren.

Schritt 5

Jetzt weichen Sie die Semmeln ein, verquirlen die Eier, hacken Petersilie und Zwiebel fein und zerbröseln das restliche Schwarzbrot.

Schritt 6

Die Zwiebelwürfel kurz in etwas Öl oder Butter glasig dünsten und geben über die gut ausgedrückten und zerkleinerten Semmeln geben. Nun das Pumpernickel, die Eier und die Milch darüber geben. Vermischen Sie es nicht. Anschließend lassen Sie alles 20 Minuten stehen.

Schritt 7

Die Petersilie dazu geben und alles zu einem feinen Teig verkneten. Aus dem Gemisch mit feuchten Händen tomatengroße Knödel formen. Die Knödel werden danach im Salzwasser zum Sieden gebracht und garen 15-20 Minuten.

Schritt 8

Ist die Gans fertig gebraten, nehmen Sie die Fettpfanne aus dem Ofen und gießen den Sud ab. Schöpfen Sie das Fett ab und stellen es beiseite. Dann den Sud mit Rotwein aufgießen und verkochen lassen bis sich der Alkoholdunst verzogen hat. Anschließend vom Herd nehmen und mit eiskalter Butter „montieren“ oder dicken Sie es mit gesiebttem Mehl oder Speisestärke an. Zum Schluss tranchieren Sie die Gans und servieren dazu die Semmelknödel und das Rotkraut und die Bratensoße.

*Guten Appetit wünscht
Familie Eskildsen*