

Pellkartoffeln Rezepte

Geschmorte Bauerngans Mit Rotkohl Und Pellkartoffeln

Gattung: Gans, Geflügel, Gemüse, Kartoffel, Kohl, Hauptspeise

ZUTATEN FÜR DIE BAUERNGANS

1	Gans, circa 4 Kilo	4	Zwiebeln
1	Bund Frischer Majoran		Salz
1	Bund Beifuß		Pfeffer
2	Äpfel geviertelt	3 Essl.	Dunklen Rübensirup

ZUTATEN FÜR DEN ROTKOHL

1	Rotkohl, in dünne Streifen - geschnitten		Zucker
5	Zwiebeln	1/2 Liter	Rotwein
100 g	Gänse- oder Entenschmalz	1/2 Liter	Johannisbeersaft
	Essig	1	Gewürzsäckchen mit 1 - Zimtstange, Lorbeer, - und Piment
	Salz		
	Pfeffer		

Bauerngans: Die Gans innen mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Majoran, Beifuß, Äpfeln und Zwiebeln füllen. Nun die Flügel am Rücken zusammenbinden. Die Keulen ebenfalls zusammenbinden. Jetzt mit Salz und Pfeffer außen einreiben. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen und circa einen Liter Wasser zugeben, Deckel drauf und eine Stunde bei 140 Grad im Ofen dämpfen. Jetzt vorsichtig auf den Rücken drehen und ohne Deckel zwei Stunden garen. Jede halbe Stunde mit dem Bratfond begießen. Dann die Gans auf ein Backblech legen und mit Oberhitze knusprig grillen. Den Gänsefond durch ein feines Sieb passieren und entfetten und mit etwas Mondamin binden. Den Sirup zugeben und fertig ist die Soße.

Rotkohl: Den Rotkohl mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker wie einen Rotkrautsalat anmachen, und über Nacht ziehen lassen. Nun die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in Schmalz glasig schwitzen. Den marinierten Kohl zugeben und mit Rotwein und Johannisbeersaft auffüllen. Das Gewürzsäckchen zugeben und zwei Stunden mit halb geöffnetem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Wenn der Rotkohl noch zu flüssig ist, den Topfdeckel abnehmen und die Temperatur erhöhen, so dass die Flüssigkeit reduzieren kann. Jetzt noch mal nachschmecken und süß und sauer ausbalancieren. Dann den Rotkohl mit Mondamin oder einer fein geriebenen Kartoffel abbinden.

Tipps: Nach dem Abbinden noch eine Kelle frischen Schmalz vom Braten einrühren. Wunderbar eignen sich auch tiefgefrorene Beeren für rote Grütze. Diese vor dem Abbinden zugeben und nur kurz mitkochen.

Fettes Geflügel wie Enten und Gänse niemals bei über 150 Grad im Ofen garen und immer mit Wasser ansetzen. Beim Einkauf darauf achten, dass es nicht zu frisch ist. Das heißt: Eine Ente, die am Vortag geschlachtet wurde, wird niemals zart. Besser ein paar Tage mit einem Tuch bedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Das Ganze auf einem Teller anrichten und dazu Pellkartoffeln reichen.