

Weihnachten Rezepte

Würziger Gänsebraten mit Bratapfel

Gattung: Gans, Geflügel, Weihnachten

Für 4 bis 6 Personen

1	küchenfertige Gans (4-5 kg)	250 ml	trockener Weißwein
	Salz	250 ml	Geflügelbrühe (instant)
	Pfeffer	500 g	Rosenkohl (kleine Röschen)
2 Essl.	getrockneter Majoran	200 g	Tagliatelle (Bandnudeln)
2 Bund	Petersilie		-6 sehr kleine säurliche,
1	Stück Zitronenschale		-rotschalige Apfel
1 Essl.	Beifuß	50 g	Butter
1 Essl.	Liebstockel		Zitronensaft
1	Zwiebel		Muskat
2	Knoblauchzehen	50 g	geriebene Haselnüsse
	-3 El. Butterschmalz		

1. Gans kalt abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Außen mit Majoran einreiben, innen mit Petersilie, Zitronenschale, Beifuß, Liebstockel füllen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, vierteln. In einem Bräter im Fett anschwitzen. Gans rundherum anbraten. Wein und Brühe angießen. Zugedeckt im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen etwa 2 Stunden schmoren (Gas: Stufe 1), die letzte halbe Stunde ohne Deckel. Alle 20 Minuten mit Schmorsud begießen.
3. Rosenkohl putzen, waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
4. Nudeln bißfest kochen.
5. Äpfel waschen, Kernhaus ausstechen. Jeweils ein Stück Butter hineinstecken. Mit Zitronensaft beträufeln.
6. Von dem Gänsebraten den Schmorsud abgießen. Das Fett abschöpfen und die Gans dünn bestreichen. Dann bei 225°C im Ofen etwa 45 min. knusprig braun braten (Gas Stufe 4), dabei immer mit etwas Schmorsud übergießen. Die letzten 20 Minuten die Äpfel auf gerettetem Blech mit braten.
7. Rosenkohl in Gänseschmalz und etwas Schmorsud bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Schmorsud Portionsweise zu einer Sauce einköcheln, abschmecken.
8. Die Gans tranchieren. Das Brustfleisch vom Brustbein aus von den Knochen herunterlösen. Keulen abtrennen. Die Gänsebrust schräg in Scheiben schneiden. Haselnüsse in Butter leicht anrösten. Nudeln darin wenden. Mit Gänsefleisch, Rosenkohl, Äpfeln und Sauce anrichten. Dazu paßt Blaür Spätburgunder aus Baden.