Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsgans mit gebratenem

Gattung: Gans, Weihnachten

Für 6 Personen

1	bratfertige Gans (etwa 4 kg)	Thymian
	Salz	Majoran
2	große Zwiebeln	Beifuß
750 g	säurliche Äpfel	

gebratener Rosenkohl

600 g	geputzter Rosenkohl	frisch gemahlener Pfeffer
	Salz	gehackte Petersilie
150 g	Butter	

1. Innereien aus der Gans nehmen, möglichst viel Fett (Flomen) entfernen. Gans innen und außen waschen, trocken tupfen. Innereien (außer Leber) grob schneiden, zusammen mit 1,5 l leicht gesalzenem Wasser in die Saftpfanne des Backofens geben, diesen auf 220 Grad vorheizen, Pfanne einschieben.

2. Zwiebeln schneiden, eine mit etwas Gänsefett schmoren, die andere in die Saftpfanne geben, Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit der geschmorten Zwiebel, Thymian und Majoran in die Gans füllen. Diese zustecken und mit der Brustseite nach unten in das siedende Wasser der Saftpfanne legen.

3. Nach einer Stunde umdrehen, Seifuß in den Bratsud geben, Gänsehaut an den Schenkelfalten einstecken, damit möglichst viel Fett auslaufen kann. Unter häufigem Beschöpfen an die 3 Stunden weiterbraten, eventuell Wasser nachfüllen.

4. Die Gans herausnehmen, auf den mit Folie bedeckten Rost legen, Ofen auf höchste Temperatur schalten und die Gans auf Mittelschiene braun und knusprig werden lassen.

5. Bratsaft entfetten, Leber durch ein Sieb hindrücken, Fond aus der Saftpfanne lösen, alles in einen Topf gießen und kräftig durchkochen. Abschmecken. Gebratener Rosenkohl

1. Köhlchen in sprudelndem Wasser 10 Minuten blanchieren, herausnehmen, abtropfen, einmal eiskalt duschen, und in gut gesalzenem Wasser langsam gar kochen. Abtropfen und leicht mit Salz bestreuen (das nimmt alle Feuchtigkeit weg).

2. Butter in großer Pfanne braun werden lassen, Rosenkohl hineingehen, pfeffern. Wer sich den Rosenkohl ohne Muskat nicht vorstellen kann, würze jetzt. Kohlköpfchen braun braten: Sie fressen die Butter auf. Mit Petersilie bestreut anrichten.