

## Gänsebraten mit Rotkraut, Brezel-Serviettenknödel und Bratapfel



### Gänsebraten - ein festlicher Schmaus

Ich habe im Herbst mit Kollegin Nicole Todoroff von der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin und dem Kollegen Georg Barta eine festliche Gans zubereitet. Das gemeinsame Kochen wurde zudem von einem Buchverlag begleitet und via Instagram live ausgestrahlt. Was für eine schöne Zusammenarbeit und vielen Dank an alle, dass ihr euch soviel Mühe macht und gemeinsam die kulinarischen Fahnen Baden-Württembergs feierlich schwenkt.

Hier die Rezeptur für "**Gänsebraten mit Rotkraut, Brezel-Serviettenknödel und Bratapfel**":

### Zutaten

#### Für 4-6 Personen:

- 1 heimische Gans (ca. 3 kg)
- Salz, Pfeffer
- 500 ml Gänse- oder Geflügelfond
- 1-2 EL Stärke zum Binden der Soße

#### Für die Füllung:

- 700 g Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 3 EL Butter
- 1 Stängel Beifuß
- 1 EL Majoran

#### **Für das Rotkraut:**

- Ca. 800 g Rotkohl
- 30 g Butterschmalz oder Gänseschmalz
- 250 ml Glühwein
- 250 ml Gänse- oder Hühnerbrühe
- 3-5 EL Rotwein- oder Apfelessig
- 50 g Johannisbeergelee oder eingelegte Preiselbeeren
- 3 EL Apfelmus (ungezuckert) oder Mandelmus
- 1 mittlere Kartoffel (vorwiegend festkochend)
- 1 Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- Salz & Pfeffer

#### **Bratäpfel:**

- 4 kleine Äpfel
- 50 g Marzipan
- Wer möchte: 2 EL Rosinen oder Cranberries

#### **Brezel-Serviettenknödel:**

- 3 Brezel und 3 Brötchen (2-3 Tage alt)
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Zwiebel, mittel
- ½ Bund Petersilie, glatt
- 4 EL Butter
- ½ TL Salz
- 1 gestrichener TL weißer Pfeffer

- Etwas Muskatnuss

## Zubereitung

Die Gans unter fließendem kaltem Wasser innen und außen waschen und danach mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die weißen Fettdrüsen links und rechts unterm Bürzel ausschneiden. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

**Für die Füllung** die Äpfel vierteln und entkernen. Die Zwiebel und die Karotte schälen und grob würfeln. Alles zusammen mit Beifuß und Majoran in einer Pfanne mit 3 EL Butter 3 Minuten rührend anbraten. Die Gans mit der heißen Mischung füllen. Dann die Öffnung mit einem Bindfaden oder mit Zahnstochern verschließen.

Die Gans mit der Brust nach unten auf ein Grillgitter legen und in den vorgeheizten Ofen geben. Unterhalb der Gans ein tiefes Backblech einschieben (Fettpfanne).

Nach 30 Minuten zweifingerhoch Wasser in die Fettpfanne gießen. Die Temperatur auf 180°C zurückdrehen. Die Gans an den Seiten unterhalb der Schlegel und den Flügeln zweimal einstechen, damit das Fett besser austreten kann. Bei zu starker Bräunung die Flügel und die Keulen mit Alufolie abdecken.

Nach weiteren 45 Minuten die Gans umdrehen, hin und wieder mit dem Bratenfett bepinseln. 500 ml Wasser oder Gänsefond in die Fettpfanne gießen.

Die Temperatur auf 170°C zurückdrehen und noch ca. 60-75 Minuten fertigkochen. Tipp: Wer eine schöne knusprige Haut möchte, kann die Gans in den letzten 7-10 Minuten mit einem Gemisch aus Bier und etwas Honig einpinseln und bei 200°C Umluft bräunen.

Die fertige Gans 10 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen und leicht geöffneter Ofentür (dazu einen Kochlöffel in die Tür klemmen) nachziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Soße aus der Fettpfanne in einen Topf gießen. Tipp: Wer es fettarmer möchte, kann das oben schwimmende Fett abschöpfen und als Bratfett benutzen. Dann sollte die fehlende Flüssigkeitsmenge mit Gänsefond ausgeglichen werden. 2 EL Stärke mit 8 EL Wasser glattrühren und die Soße damit binden (ca. 3-4 Minuten kochen). Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bratäpfel** das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher oder Messer ausstechen, mit Marzipan (da können Rosinen oder Cranberrys eingeknetet werden) füllen und im Ofen ca. 25-30 Minuten mitbacken. Wenn die Bratäpfel goldbraun sind herausnehmen.

Das **Rotkraut** putzen und in dünne Streifen schneiden, in einer Schüssel mit 1 TL Salz kräftig durchkneten. Die roten Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf Schmalz erhitzen und darin die Zwiebeln und das Rotkraut 4-5 Minuten anbraten.

Mit 250 ml Glühwein und 250 ml Gänsebrühe ablöschen. Danach 3 Nelken, 1 gebrochene Zimtstange und Sternanis hinzufügen. Tipp: Am besten in einem Gewürz- oder Teesäckchen hinzugeben. Den Deckel aufsetzen und ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen. Nach 45 Minuten eine geschälte Kartoffel in das Kraut (fein) reiben und 10-15 Minuten mitkochen.

Zum Schluss mit Essig, Apfelmus und Gelee abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die **Brezel-Serviettenknödel** die angetrockneten Brezeln und Brötchen in Scheiben oder Würfel schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und in 2 EL Butter 2-3 Minuten anbraten. Die fein geschnittene Petersilie hinzugeben und 1 Minute rührend braten. Dann zu den Brezel-Brötchenwürfeln geben.

Die Milch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und erhitzen. Anschließend heiß über die Brezel-Brötchenwürfel gießen. Nicht mischen! Für 15-20 Minuten einweichen lassen. Danach die Eier zugeben und alles vorsichtig vermischen (nicht kneten!). Nochmal 10 Minuten stehen lassen.

Klarsichtfolie (oder Leinentuch) ausbreiten und 1/3 Knödelteig unten auf der Folie/Leinentuch verteilen und zu einer Rolle einwickeln, die Enden einzwirbeln. Anmerkung: Wird ein Tuch verwendet, dann die Enden mit Küchegarn verbinden, damit die Teigrolle in Form bleibt. Die Klarsichtfolie wird nochmal in Alufolie eingewickelt, damit sie beim Garen nicht aufgeht.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Es sollen 3 Rollen entstehen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Knödelrollen hineingeben und Deckel aufsetzen. Bei geringer Hitze 25-30 Minuten ziehen lassen. Dann die Rollen herausnehmen, auswickeln und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Vor dem Servieren die Scheiben mit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.