

Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

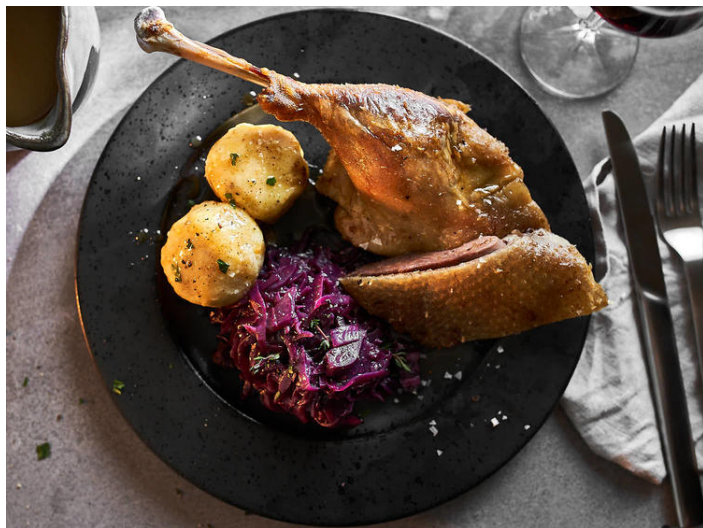
VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

3,25
Std.

NIVEAU



Wenn knusprige **Weihnachtsgans** auf herzhaften **Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen** trifft, klingen bei mir die Weihnachtsglöckchen! Eine Gans mit klassischen Beilagen ist aber ganz sicher nicht die einfachste Aufgabe. Damit der Festtagsschmaus nicht für Streit unterm Weihnachtsbaum sorgt, habe ich hier ein **Gelingrezept** für dich. Du willst das volle Programm – vom **Vorbereiten**, **Binden** bis hin zum **Tranchieren**? Dann solltest du unbedingt einen Blick auf unserem ausführlichen **Guide zum Gänsebraten** werfen! Merry Christmas.

- 1 -

Küchenfertige Gans waschen und von Innen mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Für die Füllung Gemüsezwiebeln schälen und grob würfeln. Äpfel entkernen und ebenfalls grob würfeln. Thymianblätter von Zweigen zupfen und hacken. Walnüsse grob hacken und kurz im Bräter ohne Fett anrösten. Anschließend herausnehmen. Rapsöl im Bräter erhitzen. Zwiebeln ca. 2-3 Minuten anschwitzen, Äpfel und Walnüsse hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten. Mit Zimt vermengen und mit Calvados ablöschen.

- 3 -

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Füllung in den Bauchraum der Gans geben und mit Zahnstochern und Küchengarn verschließen.

- 4 -

Für die Sauce Gemüsezwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und sehr grob würfeln. Im Bräter verteilen und mit einem Drittel vom Geflügelfond und Calvados

Zutaten für 6 Portionen

Für die Weihnachtsgans

1 küchenfertige Gans (ca. 4-5 kg)
3 Gemüsezwiebeln
5 Äpfel
4 Zweig(e) Thymian
50 g Walnüsse
2 Esslöffel Rapsöl
1/2 Teelöffel Zimt
100 ml Calvados
Salz, Pfeffer

Für die Sauce

2 Gemüsezwiebeln
1/2 Knollensellerie
5 Möhren
400 ml Geflügelfond
200 ml Calvados (oder Apfelsauce)
2 Esslöffel kalte Butter
Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelklöße

1 kg Zum Rezept

Für Omas Apfelrotkohl

Zum Rezept

Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

angießen. Gans auf das Gemüse legen und im Ofen ca. 60 Minuten braten.

- 5 -

Währenddessen für die Kartoffelklöße die Kartoffeln nach Rezept ca. 40 Minuten im Ofen garen. Insgesamt solltest du ca. 1 1/3 h einplanen.

- 6 -

Gartemperatur für die Gans auf 180 °C erhöhen. Gänsebraten mit Fett begießen. Gänsefett abschöpfen und eventuell etwas Brühe und Calvados nachgießen. Weitere 3-4 Stunden garen lassen. Gans regelmäßig mit Fett begießen. Fertige Gans tranchieren, Füllung herausnehmen und beides warmhalten.

- 7 -

Für die Sauce Bratensaft durch ein Küchensieb passieren. Gemüse zerdrücken, um möglichst viel Aroma aufzufangen. Sauce entfetten und Bratensatz mit etwas Fond und Wein aufkochen. Einreduzieren lassen und mit kalter Butter oder Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Apfelrotkohl nach Rezept zubereiten, dafür benötigst du ca. 1 Stunde. Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen servieren. Großzügig mit Bratensauce trinken.