

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - November 2016

„Fränkischer Gänsebraten mit Rotkraut und Kloß“

für 6 Portionen

- 4 kg fränkische Gans
- 2 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- Röstgemüse aus:
 - ¼ Sellerie
 - 1 Zwiebel
 - 2 Möhren
- 4 Eßl Tomatenmark
- Majoran/Salz/Pfeffer
- 1 Fl dunkles Bier
- 600 g Rotkraut
- 12 Kartoffelklöße



Depositphotos_11216160_original - ©pressmaster

Zubereitung:

Die Flügelspitzen der Gans abschneiden, die Innereien herausnehmen. Die Gans innen und außen waschen.

Äpfel und Zwiebeln grob schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig vermischen und die Gans damit feste stopfen. Die Öffnung mit einem Spieß verschließen. Mit einem Küchengarn die Schenkel über Kreuz stramm zur Brust hin binden, so dass das Brustfleisch nach außen gedrückt wird.

In einem Bräter etwas Pflanzenöl geben, die beiden Flügelspitzen diagonal in den Bräter legen und die Gans auf die Flügelspitzen seitlich auf eine der Keulen legen. Den Bräter offen bei ca. 220 °C in die Backröhre schieben. Nach ca. 40 min die Gans auf die andere Keule legen. Nach ca. weiteren 40 Minuten die Gans auf den Rücken legen und nun im ca. 15 Minuten Rhythmus mit dem Bier begießen. Die Gans sollte nach weiteren ca. 1 ½ Stunden fertig gegart sein. Als Test die Keule drücken und sehen, ob sie weich geworden ist. Wenn die Keule weich ist, dann ist sie fertig gegart.

Die Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Im Gänsefett das Röstgemüse aus Möhren, Sellerie, Zwiebeln scharf anbraten. Etwas Tomatenmark ganz kurz mit anbraten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein einkochen und mit Geflügelfond etwas anfüllen. Einkochen lassen, die Soße absieben und nach Bedarf etwas andicken.

Die heiße Gans schneiden und auf frischem Rotkraut, mit den Klößen und der wunderbaren Sauce servieren.

Mein Tipp:

Dazu passt ein Glas kräftiger Spätburgunder aus dem Weingut Kohlmann-Scheinhof, Karlstadt, Franken.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef