Weihnachtsgans

Für die Gans:

1 Gans, 4 kg	6 große Äpfel	3 große Zwiebeln
5 große Orangen	4 Stangen Lauch	5 Möhren
1 Bund Beifuß	1 EL Stärkemehl	

Für die Kartoffelklöße:

700 g Kartoffeln	200 g Mehl	1 Eigelb
3 EL Milch	Salz, Pfeffer	Muskat, Eiswürfel

Für das Rotkraut:

2 Pack. TK-Rotkraut	1 Schuss Rotwein	
---------------------	------------------	--

Für die Gans:

Die Gans waschen, säubern, auch von innen und evtl. Federreste mit einer Pinzette entfernen.

Die Gans von innen und außen salzen und auf ein tiefes Backblech oder in einen Bräter legen.

Äpfel Orangen und Zwiebeln schälen und anschließend vierteln, sowie den Lauch in Ringe schneiden und in einer Schüssel mischen.

Eine Hälfte in die Gans geben, die andere Hälfte um die Gans herum verteilen. Dann die eine Hälfte vom Beifuß in die Gans geben, die andere um die Gans herum verteilen.

Links und rechts neben der Öffnung ein kleines Loch schneiden und das jeweils gegenüberliegende Bein ins Loch stecken. So wird die Öffnung geschlossen und das Aroma kann sich in der Gans besser entfalten.

Gans im vorgeheizten Backofen bei 220°C 1 Stunde braten, dann mindestens 7-8 Stunden bei 80°C weiter garen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig.

Nachdem man die Gans aus dem Ofen geholt hat, Fett von der Sauce abschöpfen, den Bratfond durch ein Sieb gießen, etwas Wasser mit dem Stärkemehl verrühren, die Sauce damit binden und abschmecken.

Am besten einfach abends 1 Stunde vor dem Einschlafen die Gans in den Ofen schieben, dann wird sie über Nacht fertig. Vor dem Verzehr wird die Füllung entfernt. Man kann sie separat servieren. Fertig! Die Gans kann man eine halbe Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei 180°C.

Für die Kartoffelklöße:

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Topf von der Platte nehmen und Kartoffeln aus dem Wasser sofort in eine Schale mit Eiswasser (Eiswürfel in Wasser) lassen. Max. 30 Sekunden reichen, einfach probieren. Dadurch pellt sich direkt danach beim Schälen die Schale quasi von selbst, das spart viel Zeit. Die Schale geht so leicht ab, dass ich das meist blitzschnell nur mit meinen Fingern hinkriege.

Die noch warmen Kartoffeln zerstampfen, es muss nicht fein werden, und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen und zu Klößen formen. Den Topf mit dem heißen Wasser wieder zum Kochen bringen und die Klöße hineingeben. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig und sollten sofort aus dem Wasser genommen werden. Das ist nach etwa 10 Minuten der Fall.

Für das Rotkraut:

Beim Rotkraut verzichtet man auf frisch gekauftes Gemüse, nachdem gefrorenes Gemüse meist direkt nach der Ernte schockgefroren wird und somit mehr Frische, Geschmack und Vitamine aufweist.

Das Rotkraut über Nacht in einem Topf auftauen lassen.

Am nächsten Tag in dem Topf mit einem guten Schuss Rotwein aufkochen lassen und warten bis der Rotwein verdampft ist.

NN am 01. Oktober 2025