

Gänse-Braten mit Riesling-Sauerkraut

Für 4-6 Personen

Gans:

1 (4 kg) Bauerngans	2 Äpfel	2 Orangen
2 Zwiebeln	4-5 Zweige Beifuß	Salz, Pfeffer

Soße:

1 Beutel Gänseklein	1 kg Geflügelklein	2 Suppenbund
2 Zwiebeln	0,75 l trockener Rotwein	1 EL Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	1 EL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	Butterschmalz	Salz und Pfeffer
50 g zimmerwarme Butter	50 g Mehl	

Riesling-Sauerkraut:

1 kg frisches Sauerkraut	3 Zwiebeln	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l trockener Riesling	1 Lorbeerblatt	10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner	5 Pimentkörner	1 TL Kümmel
1 TL Senfkörner	1 Nelke	1 Knoblauchzehe

Salz, Zucker

Gans:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gans innen und außen waschen, gut trocknen und die dicken Fettstücke (Flomen) entfernen. Äpfel, Zwiebeln und Orangen ungeschält in große Stücke schneiden. Die Gans innen und außen salzen und mit gemörsertem schwarzen Pfeffer bestreuen. Nun den Korpus mit den Obst- und Zwiebelstücken füllen. Beifußzweige brechen und zur Füllung dazugeben.

Die Öffnung mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen. Mit einem langen Stück Küchengarn die Keulenden verbinden, dann das Garn um den Korpus führen, dabei die Flügel an den Brüsten fixieren. Ein hohes Backblech mit Wasser füllen und auf die unterste Schiene im Ofen schieben. Die Gans mit der Brust nach oben auf ein Gitterrost legen und auf der mittleren Schiene insgesamt drei Stunden garen. Die Hitze nach anderthalb Stunden auf 160 Grad reduzieren.

Die Gans während der Bratphase mehrmals mit lauwarmem Wasser begießen und an den Bauch- und Keulenseiten einstechen. Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht vom Knochengestüt trennen lassen und kein roter Fleischsaft beim Anstechen mehr austritt.

Die Gans tranchieren:

Flügel mit einem Stück Brustfleisch (Königsstück) vom Korpus trennen, die Keulen auslösen und am Gelenk teilen. Die Brustfilets vorsichtig vom Knochen lösen und pro Seite in drei bis vier Stücke schneiden.

Soße:

Gans und Geflügelteile in Stücke schneiden. Gemüse putzen und grob würfeln beziehungsweise in Scheiben teilen.

Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen und das Geflügelklein gut anbraten, dann herausnehmen und das Gemüse im Bratensatz rösten.

Tomatenmark unter das Gemüse rühren, dann Geflügelklein zurück in den Topf geben, anschließend die Hälfte Rotwein und gleichviel Wasser angießen. Jetzt Kräuter, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa zwei Stunden köcheln lassen. Immer wieder etwas Rotwein und Wasser nachfüllen.

Die Soße durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen, dann zurück in den Topf geben

und um ein Drittel einkochen. Zum Schluss mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls die Soße noch mit Mehlbutter binden. Dafür Butter und Mehl vermengen und portionsweise zur Soße dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Riesling-Sauerkraut:

Flüssigkeit aus dem Sauerkraut drücken. Zwiebeln schälen und in feine Lamellen schneiden, zudem die Knoblauchzehe in der Schale leicht andrücken. Gewürze, außer Lorbeer und Knoblauch, in ein Leinensäckchen oder einen Einweg-Teebeutel füllen und verschließen.

Kraut, Zwiebeln, Lorbeer, Knoblauch, Riesling und die Butter in einen Topf geben, verschließen und etwa 40 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Lorbeer, Knoblauch und Kräutersäckchen wieder entfernen. Das Sauerkraut mit Salz und Zucker pikant abschmecken.

Rainer Sass am 21. Dezember 2012