Nah&Frisch



Martina Wimmer | User

Gansl mit Rotkraut und Waldviertlerknödel

Hauptspeise | Geflügelgerichte | Österreichisch | Weihnachten

Zutaten

- 1 küchenfertige Gans
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Majoran
- Für die Waldviertlerknödel (8 Stk.)
- 500 g mehlige kartoffeln
- 200 g glattes Mehl
- 70 g feiner Weizengrieß
- 2 Eier
- Salz
- Muskatnuss
- Für das Rotkraut:
- 750 g Rotkraut
- 1 mittelgroßer Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1/4 l Wasser
- 1/4 l Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Pfefferkörner
- 3-4 Gewürznelken
- 1/2 Zwiebel
- 80 g Kristallzucker
- 80 g Schmalz

Zubereitung

Gans innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen, gut trockentupfen, beidseitig mit Salz und Pfeffer einreiben, innen auch mit Majoran würzen.

Beim Braten können 2-3 Äpfel in den Bauch der Gans gesteckt werden.

Die Gans in eine Bratpfanne legen und etwa 2 cm hoch Wasser zugießen oder noch besser auf einen Grillrost legen und ein tiefes Backblech mit etwas Wasser darunterstellen.

Eineinhalb Stunden im auf 130 °C vorgeheizten Rohr auf der Brustseite braten.Danach die Gans wenden und ca. weitere drei Stunden (evtl. mit Folie zugedeck) braten. Zwischendurch evtl. mit etwas Bratensaft (aus dem Blech darunter) übergießen.

Fünfzehn Minuten vor Ende der Bratzeit die Temperatur auf 220 °C erhöhen und die Gans noch so lange braten, bis eine schöne braune Kruste entsteht.

Dann die Gans aus dem Rohr nehmen. Bratensaft mit Hilfe eines Schöpfers entfetten und in einen Topf umfüllen. Den Saft etwa auf die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb gießen und mit etwas Mehlbutter (flüssige Butter mit etwas Mehl verrühren) binden. Mit Rotkraut und Waldviertler Knödel anrichten.

Waldviertler Knödel:

Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, Salz und Muskatnuss sowie Eier untermischen. Masse mit dem Kochlöffel, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 10 Minuten rasten lassen. Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten schwach wallend köcheln.

Rotkraut:

Rotkraut vierteln, den Strunk ausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelstücke in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kraut mit Apfelstücken, Zitronensaft und Rotwein, Lorbeerblatt sowie Pfefferkörnern und Gewürznelken mischen, mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zwiebel kleinwürfelig schneiden. Kristallzucker in Schmalz anschwitzen, Zwiebel zugeben, hell anrösten, mit Wasser ablöschen, Rotkraut und Rotwein-Marinade zugeben, durchmischen, zudecken und weich dünsten (ca. 40 Minuten).