

Nelson Müllers Weihnachts-Gans mit Kartoffel-Klößen und Rotkohl

 happy-mahlzeit.com/2020/10/07/nelson-müllers-weihnachts-gans-mit-kartoffel-klößen-und-rotkohl/

Hinweis:

Den Rotkohl am Vortag zubereiten!

Für den Gänsebraten:

- 1 Gans, ca. 4 kg
- 4 säuerliche Äpfel
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchstangen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- gesalzenes Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Beifuß
- Majoran

Außerdem:

1 tiefe Fettpfanne oder Bräter

Zubereitung:

Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer, Beifuß und Majoran einreiben. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Lauchstangen in Ringe schneiden. Sellerieknolle würfeln und Möhre in größere Scheiben schneiden. Zusammen mit Knoblauchzehen in einer Schüssel mischen, dabei salzen, pfeffern und mit getrockneten oder frischen Kräutern würzen.

Die Gans mit dem Gemüse füllen, zunähen oder mit Zahnstochern zustecken. Die Flügel unter dem Rücken verschränken und mit einem langen Stück Küchengarn die Flügel und Schenkel so an den Körper schnüren, dass nirgendwo etwas absteht und womöglich verbrennen kann.

Die Gans mit der Brust nach oben in die tiefe Fettpfanne des Backofens setzen, drum herum grob zerkleinertes Wurzelwerk streuen und die Gans mit etwas Salzwasser begießen. Die Gans auf jeder Seite 1/2 Stunde im Ofen bei 130°C braten. Zum Schluss die Temperatur für 45 Minuten auf 180°C erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird.

Für die Sauce:

- 500 g Gänseknochen, vom Hals, Flügel usw.
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerieknolle
- 100 g Lauch
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Tomatenmark
- ¼ Liter Portwein
- ¼ Liter Rotwein
- ½ Liter Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- ½ TL Beifuß
- 1 EL Maisstärke

Zubereitung:

Die Knochen in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Das Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden, zu den Knochen geben und ebenfalls anbraten.

Das Tomatenmark unterrühren und nach und nach mit dem Wein ablöschen, bis der Ansatz eine schöne dunkelbraune Farbe hat. Mit dem restlichen Wein und Geflügelfond auffüllen, die Gewürze dazugeben und alles 1 Stunde köcheln lassen.

Zum Schluß passieren, mit der Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Thüringer Kartoffel-Klöße:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 170 g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Muskat
- geröstete Weißbrotwürfel

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Hälfte davon mit Wasser bedeckt in einer Schüssel beiseite stellen. Die übrigen in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen lassen. Das Wasser abgießen. Die Kartoffeln ausdämpfen und abkühlen lassen.

Die rohen Kartoffeln reiben und ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln ebenfalls reiben und dazugeben. Das Mehl unter die Kartoffelmasse mischen und die Eier unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Aus der Kartoffelmasse mit bemehlten Händen Klöße von jeweils 5 cm Durchmesser formen. Brotwürfel in die

Mitte geben, zudrehen und in etwas Mehl wenden. In leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Rotkohl:

- 800 g Rotkohl, fein geschnitten
- 70 g Zucker
- 800 ml kräftiger Rotwein
- 800 ml Orangensaft
- 400 ml roter Portwein
- 80 g Gänseschmalz
- 240 g Schalotten
- 200 g Äpfel der Sorte Cox Orange oder andere

Außerdem:

1 Gewürzbeutel oder größeres Teesieb mit:

- 1 Wacholderbeere
- 2 Lorbeerblättern
- 4 Nelken
- 20 Pfefferkörnern
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein, Orangensaft und Portwein ablöschen. Den Gewürzbeutel zugeben und einmal kräftig durchkochen, sodass der Karamell sich auflöst. Die heiße Marinade in einer Schüssel über das fein geschnittene Rotkraut geben und über Nacht ziehen lassen.

Rotkraut auf ein Sieb über einer Schüssel geben und gut abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Diese mit dem Gewürzbeutel sirupartig einkochen.

Schalotten und die geschälten und entkernten Äpfel fein schneiden und in einer Pfanne im Gänseschmalz andünsten. Rotkraut dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel weich dünsten. Rotkraut mit dem Sirup vermischen, nochmals abschmecken.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDFzeit