

Klassische Weihnachtsgans

Zutaten für 4 Personen

- 1 Gans
- 1 Rotkohlkopf
- Kloßteig
- 3 Karotten
- 3 Petersilienwurzeln
- 2 Orangen
- 3 Zwiebeln
- Beifuß
- Lorbeerblätter
- Nelken, Piment
- 2 TL Tomatenmark
- Balsamicoessig
- Rotwein
- Honig
- Öl
- Zucker
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gans und Füllung

- Gans waschen, abtupfen
- Flügelspitzen abtrennen
- Innereien entnehmen
- Gans mit Öl einreiben
- Marinade aus Salz, Pfeffer, Paprika einmassieren
- Gemüse waschen, schälen, zerkleinern
- Gans damit füllen
- im Ofen 4 bis 5 Stunden garen (180 °C, Ober-/Unterhitze)
- den Bratensaft in einer Pfanne auffangen

Soße

- Innereien, Knochen, restliches Gemüse scharf in Öl anbraten
- Tomatenmark hinzugeben
- mit Rotwein ablöschen
- mit Gänsefond auffüllen
- ca. 4 Stunden köcheln
- durch ein Sieb geben
- Fett abschöpfen, Brühe nochmals einkochen

Rotkraut

- Kohlkopf waschen und in Streifen schneiden
- mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren und ziehen lassen (z. B. über Nacht)
- mit Lorbeerblättern, Piment und Nelken bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen

Klöße

- aus Zeitmangel haben wir fertigen Kloßteig genutzt
- Klöße formen, ggf. mit Brot oder Obst füllen
- ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen

Tipp

- Eine gute Gans braucht Zeit und kann schon am Vortag zubereitet werden.

