

Rezept des Monats Dezember

Zintls Gänsebraten



Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 1 glückliche Gans vom Zintlhof, ca. 4-5 kg
- 2 große Zwiebeln
- 5-6 Äpfel
- 2,5 l Gänsebrühe (alternativ Enten- oder Hühnerbrühe)
- 50 g flüssige Butter
- Salz

Für die Sauce:

- 1 TL Puderzucker
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Suppengemüse (2 Karotten, 1 Stck. Knollensellerie, 1 Stck. Lauch)
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ l kräftiger Rotwein aus dem Hofladen
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Zimtstange

1 Knoblauchzehe

3 Scheiben Ingwer

1 TL getrockneter Majoran

1 Lorbeerblatt

1 Sträußchen Beifuß

2 TL Speisestärke

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Gans innen und außen waschen, trocken tupfen, evtl. dressieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Äpfel waschen und mit Kerngehäuse in Spalten schneiden.

In einem großen Bräter Zwiebeln und Apfelspalten geben. Hals und Innereien dazwischen verteilen. Brühe angießen und die Gans mit der Brust nach unten hineinsetzen. Einen Deckel auflegen bzw. den Bräter mit Alufolie abdecken. Die Gans auf unterster Schiene 2,5 Stunden garen. Danach den Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 200°C erhöhen.

Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Gans aus dem Sud nehmen, mit der Brust nach oben auf das Gitter setzen und im Ofen ca. 1 Stunde knusprig braun braten. Butter mit 1/2 TL Salz verrühren und die Gans damit zwischendurch bestreichen.

Für die Sauce die Brühe durch ein feines Sieb gießen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Das oben schwimmende Gänsefett abnehmen und beiseitestellen. 3/4 Liter Brühe abmessen, den Rest anderweitig verwenden. Puderzucker in einen Topfstäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Gemüsewürfel dazugeben und etwas andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt. Wein nach und nach dazugeben und jeweils sämig einköcheln lassen. Geschmorte Zwiebel- und Apfelstücke hinzufügen. 3/4 Liter Gänsebrühe dazugießen. Pimentkörner, Zimt, Lorbeerblatt, Beifuß, Knoblauch, Ingwer und Majoran hinzufügen. Knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Mit dem Pürierstab fein mixen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Noch 2 Minuten leicht köcheln lassen, dann 1 EL abgenommenes Gänsefett einrühren (übriges Gänsefett anderweitig verwenden). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir grüne Bohnen, Rosenkohl und einen selbstgemachten Serviettenknödel.

Wir wünschen guten Appetit und ein frohes Weihnachtsfest!