

## Rezept

# Gans mit Quitten-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Ein Rezept von Gans mit Quitten-Rotkohl und Kartoffelknödeln, am 09.06.2026

## Zutaten

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>1</b> küchenfertige Gans (4–5 kg)                          | Salz                                  |
| <b>2</b> säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)                      | <b>150 g</b> gegarte Maronen          |
| <b>2 Stiele</b> Beifuß (ersatzweise 1 TL getrockneter Beifuß) | <b>1 EL</b> Pflaumenmus               |
| Pfeffer   | <b>1 kg</b> mehligkochende Kartoffeln |
| Salz  | <b>2</b> Eigelb (Größe M)             |
| <b>60 g</b> Mehl  | <b>1 EL</b> Hartweizengrieß           |
| frisch geriebene Muskatnuss                                   | <b>1</b> Rotkohl (ca. ,2 kg)          |
| <b>1/4 l</b> trockener Rotwein (ersatzweise Johannisbeersaft) | <b>2</b> Gewürznelken                 |
| <b>2</b> Quitten (ca. 400 g)                                  | <b>1</b> Zimtstange                   |
| <b>2 EL</b> Rotweinessig                                      | <b>2 EL</b> Zucker                    |
| <b>1 EL</b> Quittengelee                                      | <b>3 EL</b> Gänseschmalz              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2360 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für die Gans den Backofen auf 160° vorheizen. Die Gans innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit Maronen und Beifuß in die Bauchhöhle der Gans füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen.
- 2.** In einem Topf ½ l Wasser aufkochen und ½ TL Salz dazugeben. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, das Salzwasser darübergießen. Die Gans offen im heißen Ofen (unten, Umluft 140°) ca. 1 Std. 30 Min. garen, dabei ab und zu wenden und mit dem Sud begießen.
- 3.** Nach der Garzeit 100 ml Wasser mit ¼ TL Salz verrühren. Die Gans aus dem Bräter nehmen und den Sud abgießen. Das Fett abschöpfen und den Sud in die Fettpfanne des Backofens gießen. Einen passenden Rost auf die Fettpfanne setzen und die Gans mit der Brust nach oben auf den Rost legen. Die Backofentemperatur auf 180° (Umluft 160°) erhöhen. Die Gans im Ofen weitere 2 Std. garen, dabei ab und zu mit dem vorbereiteten Salzwasser bestreichen – so wird sie schön knusprig.
- 4.** Währenddessen für die Knödel die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 25-30 Min. weich kochen. Abgießen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelbe, Mehl und Grieß untermischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen 12 kleine Knödel formen.

5. Für den Rotkohl den Kohl längs halbieren und den Strunk herausschneiden, äußere Blätter entfernen. Die Hälften in feine Streifen hobeln, waschen und abtropfen lassen. Den Rotkohl mit Wein, Nelken und Zimtstange in eine Schüssel geben und ca. 30 Min. durchziehen lassen. Inzwischen die Quitten abreiben, schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Den Zucker mit dem Essig, 100 ml Wasser und dem Schmalz aufkochen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quitten und Rotkohl dazugeben und in 30-40 Min. weich dünsten. Anschließend die Gewürze entfernen und das Gelee unterrühren.

---

6. Nach den weiteren 2 Std. Garzeit die Backofentemperatur auf 220° (Umluft 200°) erhöhen und die Gans in 15-20 Min. knusprig braun braten. Auf eine Platte heben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Bratenfond aus der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Pflaumenmus unterrühren und die Sauce unter Rühren dicklich einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

7. Reichlich Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Knödel darin bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Die Gans tranchieren, dabei die Füllung herausnehmen. Die Gans mit Knödeln und Quitten-Rotkohl anrichten, die Füllung nach Belieben getrennt dazu reichen.