

Rezept

# Weihnachtsgans mit Blaukraut und Knödeln

Ein Rezept von Weihnachtsgans mit Blaukraut und Knödeln, am 09.06.2026

## Zutaten

### Für die Gans

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1 Gans (ca. 4 kg, keine TK-Ware) | Salz  |
| Pfeffer                          | 2 Zwiebeln                                  |
| 2 säuerliche Äpfel               | 1 Bund Beifuß                               |
| 1/4 l Entenfond (aus dem Glas)   | 1-2 EL dunkler Saucenbinder (nach Belieben) |

### Für das Blaukraut

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 Kopf Blaukraut (ca. 1,2 kg) | Salz                         |
| 1 Zwiebel                     | 1 säuerlicher Apfel          |
| 2 EL Butterschmalz            | 1/4 l roter Johannisbeersaft |
| 2 Lorbeerblätter              | 1 Zimtstange                 |
| 3 Gewürznelken                | Pfeffer                      |

### Für die Knödel

- |                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln | Salz     |
| 2 Eier                            | 1 Eigelb |
| ca. 5 EL Kartoffelstärke          |          |

## Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 1970 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Gans innen und außen waschen und trocken tupfen, den Bürzel und die Flügelspitzen entfernen. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen, die Äpfel waschen, beides in grobe Stücke schneiden. Den Beifuß waschen und trocken schütteln. Zwiebeln, Äpfel und Beifuß in den Gänsebauch füllen, die Öffnung quer mit Holzspießchen zustecken, das Küchengarn kreuzweise darum herumbinden.
2. Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne setzen und im Backofen (unteres Drittel, Umluft 200°) 30 Min. braten. Wenden und weitere 30 Min. braten. Dann die Ofentemperatur bei geöffneter Ofentür auf 80° senken. Die Gans bei 80° (keine Umluft) ca. 7 Std. garen. Zum Ende der Garzeit das Bratenthermometer in die Brust, aber nicht bis zum Knochen stecken und die Gans bis zu einer Kerntemperatur von 70° weiterbraten.
3. 2 Std. vor Ende der Garzeit 400 g Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und ca. 25 Min. kochen lassen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

4. Das Blaukraut putzen, den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen hobeln. In einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel und Apfel darin unter Rühren 2 Min. anbraten. Blaukraut dazugeben, 2 Min. mitbraten. Johannisbeersaft und Gewürze unterrühren, alles zugedeckt mind. 30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen, ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. In einem Topf reichlich Wasser für die Knödel erhitzen. Übrige Kartoffeln schälen, fein reiben und in das Geschirrtuch geben. Das Tuch fest zusammendrehen, so dass alle Flüssigkeit herausgepresst wird. Gekochte und rohe Kartoffeln in einer Schüssel mit 1 TL Salz, den Eiern und dem Eigelb gut verkneten. Nach und nach so viel Kartoffelstärke unterkneten, dass ein gut formbarer Teig entsteht. Sobald das Knödelwasser kocht, kräftig salzen. Aus dem Teig zwölf Knödel formen und darin bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.

---

6. Die Gans herausnehmen. Die Ofentemperatur auf 220° erhöhen und den Grill zuschalten. Den Entenfond in die heiße Fettpfanne gießen und den Bratensatz damit lösen (vorher evtl. Fett abschöpfen), durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen. Aufkochen lassen, nach Belieben mit dem Saucenbinder binden und abschmecken. Die Gans tranchieren, die Füllung entfernen. Die Stücke mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne legen und im Ofen (oben) in 5-6 Min. knusprig braun grillen. Mit Blaukraut, Knödeln und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.