

Rezept

Weihnachtsgans mit Cassis-Blaukraut

Ein Rezept von Weihnachtsgans mit Cassis-Blaukraut, am 10.06.2023

Zutaten

2 Zwiebeln	2 säuerliche Äpfel
1 Bund Beifuß	1 TL grob geschroteter Pfeffer
1 küchenfertige Gans (ca. 4 kg)	Salz
Pfeffer	Holzspießchen
1,2 kg Blaukraut (Rotkohl)	Salz
1 Zwiebel	1 säuerlicher Apfel
2 EL Butterschmalz	250 ml roter Johannisbeersaft
2 Lorbeerblätter	1 Zimtstange
3 Gewürznelken	4 EL Cassis-Likör (Johannisbeerlikör)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1820 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Zwiebeln schälen, Äpfel waschen, beides in grobe Stücke schneiden. Beifuß und Pfeffer untermischen.
2. Die Gans sorgfältig waschen und abtrocknen. Innen und außen salzen und mit der Apfelmischung füllen. Öffnung mit Spießchen zustecken. Gans mit der Brust in die Fettpfanne setzen (keine Flüssigkeit angießen!) und im Ofen (unten) 30 Min. braten. Die Gans wenden und weitere 30 Min. braten. Temperatur auf 80° zurückstellen und die Gans 6 Std. 30 Min. weitergaren.
3. 1 Std. 15 Min. vor Ende der Garzeit das Blaukraut putzen, den Strunk entfernen. Blaukraut in feine Streifen hobeln. In einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen. Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Apfel klein würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel und Apfel darin unter Rühren 3 Min. anbraten. Blaukraut untermischen und 2 Min. mitbraten. Saft, Lorbeer, Zimt und Nelken unterrühren und alles zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen, gelegentlich umrühren. Den Likör untermischen. Blaukraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gans herausnehmen, öffnen und die Füllung durch ein Sieb in einen Topf gießen. Ofentemperatur auf 220° erhöhen, Grill dazuschalten. Fett aus der Fettpfanne nach Belieben mit einem Löffel entfernen, Bratensaft in den Topf gießen. Sauce aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Gans tranchieren. Stücke mit der Hautseite nach oben in die Fettpfanne legen und unter dem Ofengrill in 5-6 Min. knusprig braun braten.

6. Das Cassis-Blaukraut in eine Schüssel, den Bratensaft in eine Sauciere füllen. Die Gänsestücke auf einer Platte anrichten und alles zusammen servieren.