



Rezeptmappe

Weihnachtsmenü:

Gans mit Blaukraut und Brezelknödel

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch bei uns im Backdorf.

Schauen Sie doch mal auf unsere Internetseite. Dort finden Sie weitere Rezepte, Anregungen und tolle Produkte.

www.backdorf.de

Viel Spaß wünscht Ihnen das gesamte Backdorf-Team

Weihnachtsgans

Zutaten für 6 Personen:

Weihnachtsgans:

- 5 kg küchenfertige Gans (vom regionalen Landwirt)
- 40 g weiche Butter
- 30 g Stärke
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

Füllung:

- 3 Äpfel (etwa 500 g)
- 2 Zwiebeln (etwa 300 g)
- Kräuter (Petersilie, Beifuß, Thymian, Majoran)



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 210 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 260 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 210 Minuten
Achtung! Ofen nach 30 Minuten ausschalten

Zubereitung:

Weihnachtsgans:

Die Gans auswaschen, abtupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, Zwiebeln schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Äpfel und Zwiebeln mit den Kräutern vermischen und die Gans damit füllen. Die Bauchhöhle zunähen oder mit Spießen verschließen. Die Gans mit der weichen Butter bepinseln und mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen.

Im Backofen anbraten, nach etwa ½ Stunde die Gans drehen, mit dem entstandenen Bratfett übergießen und weitere drei Stunden garen. Zwischendurch die Gans wiederholt begießen. Wenn die Brustseite entsprechend Farbe angenommen hat, mit Butcher-Paper oder Alufolie abdecken. Dieses dann kurz vor dem Garende wieder entfernen.

Soße:

Den Bratenfond entfetten, abpassieren, abschmecken, mit der Stärke abbinden und zur Gans reichen.

Tipp

Füllung mit Innereien: Dafür die Innereien klein schneiden, mit Zwiebelwürfeln andünsten und in eine Schüssel geben. Zwei altbackene eingeweichte Brötchen, zwei Eier und 30 g Stärke hinzugeben. Masse gut durchmengen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Die Gans wie oben beschrieben herrichten (ohne Äpfel-Zwiebel-Füllung), mit der Masse füllen und garen.

Blaukraut

Zutaten für 6 Personen:

1 kg	Blaukraut in Streifen
ca. 200 ml	Rotwein (Spätburgunder)
100 g	Preiselbeeren
ca. 40 ml	Essig
10 g	Salz
	Gewürzbeutel (gemörsert: Schwarzer Pfeffer, ½ Zimtstange, Piment, Lorbeerblatt, Ingwer)
1	Apfel

Zum Kochen:

50 g	Gänseschmalz
50 g	feine Zwiebelstreifen
10 g	Stärke



Im Holzbackofen:
Bei 220 – 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 60 – 90 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 60 – 90 Minuten
Ofen nach 30 min ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 90 – 150 Minuten

Zubereitung:

Das geschnittene Rotkraut mit den anderen Zutaten gut vermengen und 24 Stunden mit dem Gewürzbeutel ziehen lassen.

Die Zwiebeln mit dem Schmalz in einem entsprechend großen Topf glasig anschwitzen, danach mit dem marinierten Rotkraut ablöschen und bis zum gewünschten Biss garen (60 – 90 Minuten bei 180 – 220 °C).

Vor dem Servieren mit der Stärke abbinden und ggf. nochmals abschmecken.

Tipp

Zur Gans kann auch Apfelrotkohl gereicht werden. Dazu 100 ml naturtrüben Apfelsaft und 100 ml Rotwein zum Marinieren verwenden. Als Einlage 1 Apfel (etwa 200 g) waschen, schälen, das Kernhaus entfernen, in kleine Würfel schneiden und kurz vor Garzeitende hinzufügen.

Brezelknödel

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Brezeln (1 – 2 Tage alt)
- 2 Eier
- ca. 250 ml Milch
- ¼ Bund Petersilie
oder Liebstöckel
gehackt
- 1 Zwiebel
fein gewürfelt
etwas Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln in Butter farblos andünsten und beiseite stellen. Salz von den Brezeln entfernen und kleinschneiden.

Eier und Milch mit den Gewürzen abschmecken, verquirlen und über die Brezeln geben. Petersilie und Zwiebeln zugeben, ein paar Minuten ziehen lassen und nochmals durchmischen.

Nun eine Form ausfetten (z.B. Partystangenform) und darauf die Knödelmasse verteilen. Die Knödelmasse dann nach Anleitung im Ofen garen lassen.

Anschließend aus der Form stürzen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Entweder direkt servieren oder noch in einer Pfanne mit brauner Butter anbraten.



Im Holzbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C
Unterhitze: 150 °C
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten