


# Klassischer Gänsebraten mit Rotkohl

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/07/klassischer-gaensebraten-mit-rotkohl/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/07/klassischer-gaensebraten-mit-rotkohl/)

## Zutaten für 4 - 6 Personen

### Für Gans und Sauce:

- 1 küchenfertige Freiland-Gans, ca. 4 kg
- 1 kg Gänseklein
- je ca. 150 g Möhre und Knollensellerie
- 1 säuerlicher Apfel, z.B. Boskop
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml roter Portwein
- 200 ml Rotwein
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 2 Stiele Majoran
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

### Für die Füllung:

- 2 säuerliche Äpfel, z.B. Boskop
- 3 Zwiebeln
- 1-2 Zweige getrockneter Beifuß
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- je 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, Nelken-, Piment- und Zimtpulver oder 1/2 TL Quatre-épices-Gewürzmischung

### Für den Rotkohl:

- 500 g Rotkohl
- 500 g rote Zwiebeln
- 1/4 Liter Rotwein
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Gewürznelke
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 1 EL Gänseschmalz
- 4 EL Zucker
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Wildpreiselbeeren

- 80 g Apfelmus

### **Zubereitung:**

**Am Vortag den Rotkohl** putzen und die Zwiebeln schälen. Beides in feine Streifen hobeln und mit dem Wein mischen. Die Orange heiß waschen und trocken reiben. Ein etwa 10 cm langes Stück Schale abschneiden und den Saft auspressen. Beides zum Rotkohl geben. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel geben und hinzufügen. Den Rotkohl zugedeckt 1 Tag marinieren.

Am nächsten Tag die Gans innen und außen waschen. Flügelspitzen und Hals abschneiden und klein hacken. Die Gans in einem großen Topf oder ovalen Bräter in reichlich Salzwasser knapp unterhalb des Siedepunkts etwa 45 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Für die Sauce den Backofen auf 225°C vorheizen.

Flügel-, Halsstücke und Gänseklein auf einem tiefen Backblech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten anrösten, dabei zwischendurch wenden, herausnehmen und das Fett in eine Schüssel abgießen.

Möhre, Sellerie, Apfel und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. 2 EL Gänsefett erhitzen und das Gemüse kräftig darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Die Gänsestücke dazugeben, mit Portwein und Wein ablöschen und 5 - 10 Minuten einkochen lassen. Brühe und Majoran hinzufügen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Beifußspitzen abstreifen und mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen mit Äpfeln und Zwiebeln mischen. Die Gans innen mit Salz und Pfeffer würzen, die Füllung hineingeben und die Öffnung verschließen. 1 Liter Ganskochsud in das tiefe Backblech geben und auf die untere Schiene des Ofens schieben. Die Gans mit der Brust nach oben auf das Ofengitter legen und darüber einschieben. Die Gans 1 Stunde bei 160°C, dann 1 Stunde bei 180°C und schließlich etwa 45 Minuten bei 200°C braten, dabei alle 30 Minuten mit Sud aus dem Backblech begießen.

Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen und die Gewürze und die Orangenschale beiseitelegen. Den Zucker in einem Topf

karamellisieren. Schmalz und Rotkohl dazugeben und unter Rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade, Gewürze und Orangenschale wieder dazugeben und alles etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Gewürze und Orangenschale entfernen, die Preiselbeeren und das Apfelmus unterrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gans herausnehmen und tranchieren. Die Sauce erwärmen, den Sud entfetten und zur Sauce geben. Nach Belieben mit Speisestärke binden. Die Gans mit der Sauce und dem Rotkohl servieren.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Gans