

# Christian Henze | Weihnachtsgans mit Gewürz-Rotkohl und Brezen-Knödeln

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-weihnachtsgans-mit-gewürz-rotkohl-und-brezen-knödeln/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/04/christian-henze-weihnachtsgans-mit-gewürz-rotkohl-und-brezen-knödeln/)

## Zutaten für die Gans:

### 5 – 6 Personen

- 1 frische, küchenfertige Gans von 4 – 5 kg
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Öl
- 2 Boskoop-Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 400 ml Weißwein

## Zubereitung der Gans:

Die gerupfte und ausgenommene Gans kurz mit kaltem Wasser innen und außen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Gans kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Auf dem Herd in einem Bräter das Öl erhitzen und die Gans zuerst auf den Keulen behutsam anbraten, dann die Brust anbraten, so dass die Haut etwas Farbe bekommt. Die Gans auf den Rücken drehen, im Bräter in den heißen Ofen schieben. 40 Minuten braten lassen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und die Gans weitere 1,5 Stunden braten lassen. Dabei gelegentlich mit dem eigenen Fett übergießen. Bitte keine Flüssigkeit zugeben!

Wenn sie als Beilage Rotkraut zubereiten wollen, nun etwa 6 EL Gänsefett abgießen.

Äpfel und Zwiebeln schälen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und wie die Zwiebel würfeln. Die Gans nun aus dem Ofen nehmen und bei 80 °C im Ofen warm halten.

Soviel Gänsefett abgießen, dass etwa 8 EL im Bräter bleiben. Äpfel und Zwiebel im Bratensatz anbraten, mit Weißwein ablöschen und noch etwas einkochen lassen. Die Sauce pürieren und zur Gans servieren.

## Zutaten für den Rotkohl:

### 6 – 8 Personen

- 1 Kopf Rotkraut (1 kg)
- Salz

- 150 ml Rotweinessig
- 4 Zwiebeln (200 g)
- 2 Äpfel (250 g)
- 6 Lorbeerblätter
- 8 Nelken
- 4 EL weiße Pfefferkörner
- 150 g Gänseschmalz
- 1 Liter Rotwein
- 1 Liter Bouillon
- $\frac{3}{4}$  Liter Orangensaft
- 300 g Apfelmus
- 50 g Preiselbeeren
- $\frac{1}{4}$  TL Zimt
- 2 EL Honig
- 2 TL Garam masala (indische Gewürzmischung)
- 60 g weiße Kuvertüre geraspelt
- 60 g dunkle Kuvertüre geraspelt
- 2 EL Kartoffelstärke

### **Zubereitung des Rotkohls:**

Das Kraut putzen, vierteln, vom Strunk befreien, hobeln, salzen und mit Essig vermischt 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zwiebeln und Äpfel schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die ganzen Gewürze in einem Tuch einschlagen und zubinden.

Die Zwiebeln und das Rotkraut in 2 EL Schmalz andünsten. Mit vorbereiteten und übrigen Zutaten, außer der Kartoffelstärke, in 60 Minuten weich köcheln. Stärke mit etwas Wasser verrühren, zum Rotkraut geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zutaten für die Knödel:**

#### **4 – 6 Personen**

- 12 Brezeln vom Vortag
- 400 ml Milch
- 4 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Bund Blatt Petersilie
- 4 Eier
- 4 Eigelb
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung der Knödel:**

Die Brezeln in haselnussgroße Stücke schneiden, mit heißer Milch übergießen und mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Schalottenwürfel mit etwas Butter glasig braten, Petersilie, Eier und Eigelb untermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen einen Probeknödel formen, in siedendes Salzwasser geben und 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Knödel zerfällt, noch Semmelbrösel zum Teig geben, ist er zu fest, eventuell noch Ei oder etwas Milch untermengen. Dann aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 16. Dezember 2011