

## Gänsebraten auf Sauerkrautbett mit Kartoffeln

von Gabriele Freifrau von Spiegel

Der Weihnachtsklassiker mal anders! Eine „betrunkene Gans“ mit herb-würziger Dunkelbier-Sauce bereitete die Baronin zusammen mit Björn Freitag zu. Serviert wird diese Gans auf einem deftigen Bett aus Sauerkraut.



### Zutaten für 6 Personen:

- 750 g mildes Sauerkraut
- 1 Gans (3 – 4 kg)
- 4 Äpfel
- 2- 4 Stangen Staudensellerie
- 300 g Maronen (ganze Maronen im Glas, vorgegart)
- 100 g Getrocknete Aprikosen und Pflaumen
- 3-5 Lorbeerblätter
- Salz
- Zitronenpfeffer
- 1 Flasche dunkles Bier oder Malzbier
- 40 g Johannisbeergelee

### Für die Beilage:

- 900 g Kartoffeln, festkochend
- Olivenöl
- Petersilie, fein gehackt

**Zubereitung:**

- Sauerkraut auf einem Backblech ausbreiten und die Gans auf das Sauerkraut betten. Die Gans von außen und innen mit Salz und Zitronenpfeffer würzen.
- Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Äpfel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.
- Die Gans mit einem Teil der Äpfel, Maronen, Aprikosen, Sellerie und Lorbeerblättern befüllen. Das restliche Obst und Gemüse um die Gans herum in das Sauerkraut-Bett legen.
- Die Gans mit einer halben Flasche Bier übergießen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.
- Während sie im Ofen gart, die Gans hin und wieder mit dem Bier übergießen, bis dieses leer ist.
- Je nach Größe der Gans den Braten etwa dreieinhalb Stunden im Ofen garen. Als Faustregel gilt hier: Pro Kilogramm Gans rechnet man eine Stunde Garzeit ein.
- Eine halbe Stunde bevor die Gans gar ist, die Beilage zubereiten: Kartoffeln waschen und im kochenden Salzwasser 10 Minuten vorgaren.
- Die Kartoffeln abgießen und in eine backofenfeste Form geben. In Olivenöl schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Kartoffeln für 20 Minuten mit der Gans im Ofen backen.
- Kurz bevor die Gans aus dem Ofen genommen wird, den Braten mit Johannisbeergelee bestreichen.
- Zum Tranchieren der Gans zunächst die Keulen abtrennen und diese für knusprig braune Ränder für weitere 5 Minuten in den Ofen legen.
- Das Sauerkraut zusammen mit Obst und Gemüse auf einem Servierteller anrichten.
- Brust- und Flügelteile der Gans lösen, in filetgroße Stücke schneiden und auf dem Kraut anordnen.