

Eingeschenkt - Wege zur Weltklasse



Beispielfoto (Quelle:
ORF/Interspot Film)

REZEPT

Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln

Rezept von Andreas Wojta

3 Stunden 15 Minuten/aufwendig
Wein: Blaufränkisch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Gans (ca. 3 1/2 kg)

Zutaten: Sauce

- Gansabschnitte,
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 geschnittener Apfel
- 2 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 EL Zucker
- 1 EL Ketchup
- 1/2 l Rotwein, Salz
- Wasser zum Aufgießen

Zutaten: Rotkraut

- 1 mittelgroßer Kopf Rotkraut
- 3 Zwiebeln
- 4 EL Preiselbeeren
- 1/2 l Orangensaft
- 1/2 l Rotwein
- 2 EL Schmalz
- 2 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 1 TL Erdäpfelmehl
- etwas kaltes Wasser
- Suppenpulver

Zutaten: Erdäpfelknödel (8 Stück)

- 1 kg mehliges Erdäpfel
- 250 g Erdäpfelstärkemehl
- 24 g Grieß
- Salz

Zubereitung:

Gans mit heißem Wasser abwaschen (dadurch wird die Haut noch knuspriger), Flügel abschneiden, innenseitig mit Salz würzen. Abgeschnittene Flügel in eine geräumige Pfanne legen und die Gans mit der Brustseite drauflegen. Mit heißem Wasser zwei Finger hoch aufgießen und

im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 1 1/2 Stunden braten. Dann die Gans mit einer Bratgabel vorsichtig wenden und weitere 1 1/2 Stunden braten. Das gebratene Gansl aus der Pfanne heben und warm stellen.

Für die Sauce die Ganslabschnitte scharf anbraten, Zwiebel, den geschnittenen Apfel, Preiselbeeren, Ketchup, Majoran und Zucker zugeben, kurz durchrösten und mit Rotwein ablöschen. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit etwas Wasser aufgießen, leicht verköcheln, abseihen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Für das Rotkraut Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Rotkraut ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Schmalz erhitzen, Zwiebeln und Zucker zufügen, glasig anschwitzen. Rotkraut begeben, durchrühren und mit Rotwein und Orangensaft aufgießen. Preiselbeeren, Essig und Suppenpulver zugeben und zugedeckt in 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Erdäpfelmehl mit kaltem Wasser vermengen und dem Rotkraut zufügen (dadurch erhält das Rotkraut einen schönen Glanz und eine bessere Bindung).

Für die Knödeln Erdäpfel weichkochen, schälen, pressen und noch warm mit Erdäpfelmehl, Grieß und Salz zu einem Teig verarbeiten. Knödel formen und im siedenden Wasser bei nicht zu starker Hitze 10 bis 15 Minuten gar köcheln lassen.