

Frisch gekocht
Freitag, 11. November 2016



Rezept von Andreas Wojta

Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödeln



3 Stunden 15 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 6 – 8 Personen

1 Gans (ca. 3 1/2 kg), Salz. Für die Sauce: 1 geschnittener Apfel, 2 EL getrockneter Majoran, 1 EL Zucker, 1 EL Ketchup, 1/2 l Rotwein, Salz, Wasser zum Aufgießen. Für das 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.

Für die Erdäpfelknödeln (8 Stück): 1 kg mehliges Erdäpfel, 250 g Erdäpfelstärke, 25 g Grieß, Salz.

Zubereitung

Die Gans mit heißem Wasser abwaschen (dadurch wird die Haut noch knuspriger), Flügel abschneiden, innenseitig mit Salz würzen und eine kleine Glasflasche in den Bauchraum legen. – Die Gans bleibt dadurch wegen der gleichmäßigeren Hitzeverteilung saftiger. Die abgeschnittenen 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 Ober- und Unterhitze 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.

Im Bratenrückstand den geschnittenen Apfel, Majoran, Zucker und Ketchup kurz durchrösten, mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit etwas Wasser aufgießen. Sauce 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 weich kochen, schälen, pressen und noch warm mit Erdäpfelstärke, 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.

Die Gans tranchieren, mit dem Saft, dem Rotkraut und Erdäpfelknödel auf Tellern anrichten.