



Martinigansl mit Semmelknödeln und Rotkraut

Zutaten:

Zutaten – Gans

- 1 Gans (ca. 3,6 kg roh)
- Salz
- Majoran (frisch)
- Oregano (frisch)
- 1 Apfel

Zutaten – Rotkraut

- 1 Kopf Rotkraut
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 2 Äpfel
- Salz, Pfeffer
- Kümmel
- Zucker
- Etwas Essigwasser
- Preiselbeeren (nach Geschmack)
- Etwas Mehl (zum Binden, optional)

Zutaten – Semmelknödel

- ½ kg Semmelwürfel
- ½ l Milch
- 4 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- Frische Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung – Gans

Die Gans innen und außen mit einer Gewürzmischung aus etwa 2/3 Majoran und 1/3 Oregano kräftig einreiben und gut salzen.

Den Apfel halbieren und beide Hälften in die Gans geben. Am besten bereits am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Gans in den auf 160 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach etwa 2 Stunden die Temperatur auf 180 °C erhöhen und weitere 15 Minuten braten – so wird die Haut schön knusprig.

Den Bratenrückstand mit Geflügelfond (zubereitet aus Flügeln und Innereien) aufgießen, leicht mit Mehl binden und abschmecken.

Die Gans mit einer Geflügelschere in Viertel schneiden, mit Semmelknödeln anrichten, mit dem Bratensaft übergießen und das Rotkraut separat dazu reichen.

Zubereitung – Rotkraut

Am Vortag das Rotkraut und die Äpfel fein schneiden.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, frisch gepresstem Orangensaft und etwas Zitronensaft marinieren und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag Zucker karamellisieren, mit Essigwasser ablöschen, das marinierte Kraut hinzufügen und bei Bedarf etwas von der Marinade zugießen.

Das Kraut weich dünsten. Gegen Ende einen Löffel Preiselbeeren unterrühren.

Falls nötig, mit etwas Mehl binden und abschmecken.

Zubereitung – Semmelknödel

Die Semmelwürfel mit heißer Milch übergießen.

Zwiebel fein hacken, goldgelb rösten und leicht abkühlen lassen, dann mit den Eiern und gehackter Petersilie zur Semmelmasse geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Danach die Masse nochmals gut durchkneten, Knödel formen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.