

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gansl mit Erdäpfelknödel und warmen Krautsalat

Zutaten

(6 Personen)

Für die Knödel

- 1 kg mehlig-e Erdäpfel roh geschält
- 200 g Erdäpfelstärke
- 2 EL Öl
- Salz

Für den Krautsalat

- 1 kleiner Krautkopf weiß
- 1/4 L Wasser
- 1/2 EL Kümmel ganz
- 3 EL Weinessig
- 4 EL Öl
- 80 g Selchspeck, fein in Würfel geschnitten

Für das Gansl

- 1 Gansl ca. 4 kg ohne Innereien & Flügelr abschneiden
- 4 Äpfel
- Salz
- Majoran

Zubereitung

Erdäpfelknödel:

Geschälte Erdäpfel weichkochen und durch die Presse drücken. Etwas erkalten lassen und restliche Zutaten einarbeiten.

Krautsalat:

Kraut fein hobeln oder schneiden und einsalzen. Wasser mit Kümmel und Essig aufkochen und Kraut daruntermischen.

Zugedeckt einige Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und wenn zu viel Flüssigkeit vorhanden, dann abgießen.

Speck anrösten (Knusprig) und mit dem ausgelassenen Fett in den Salat geben, restliches Öl über den Salat.

Gansl:

Gansl mit einer Handvoll Salz und Majoran nur innen würzen, Äpfel und den Bauch geben.

Bratpfanne ca. 2 cm mit Wasser füllen, Gansl mit Brust nach unten einlegen und ca. 45 min im vorgeheiztem Backrohr bei 160°C dämpfen.

Mit Wasser immer wieder übergießen und wenn nötig mit Wasser wieder auffüllen.

Gansl umdrehen, mehrmals zwischen Brust und Haxerl einstechen, damit das Ganslfett ausbraten kann.

Temperatur auf 150°C reduzieren und nach maximal 4 Std aus der Pfanne nehmen.

Bratenrückstand am Herd stellen, eventuell mit Suppe oder Fond aufgießen, Äpfel von der Gans in den Bratensaft passieren und abschmecken.