

Gans mit Quitten Rotkraut



ZUTATEN für 6 Personen

1 Mastgans (4,5 kg küchenfertig)
Salz
3 Zwiebeln
2 Äpfel
1 Zweig Rosmarin
3 Stängel Majoran
1 EL flüssiger Honig
Schwarzer Pfeffer

1 Kopf Rotkraut (ca 4,5kg)
1 Quitte
Salz
Saft einer Zitrone
4 Schalotten
200ml Gänsefond (aus dem Glas)
2 Lorbeerblätter
2cl Marillengeist

Zubereitung:

Den Ofen auf 100° (Dämpfen) vorheizen. Die Gans innen und außen trocken tupfen. Rundum salzen und in einen Bräter legen, im heißen Ofen (unten) ca. 10 Min. dämpfen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und halbieren. Äpfel waschen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Rosmarin und Majoran waschen, Nadeln bzw. Blättchen hacken. Gans mit den Äpfeln, Zwiebeln und Kräutern füllen, mit Rouladen Nadeln zuheften. Mit der Brust nach oben in den Ofen schieben (2 Schiene von unten) bei 160° (Heißluft) insgesamt ca. 3 Std. braten.

Inzwischen Rotkraut waschen, putzen, vierteln und ohne Strunk in Streifen hobeln. Die Quitten fest abreiben, schälen und das Fruchtfleisch würfeln. In einer Schüssel Rotkraut und Quitte mit Salz und Zitronensaft mischen. Schalotten schälen und halbieren.

Ca. 1 Stunde vor Ende der Bratzeit den Bräter aus dem Ofen und die Gans aus dem Bräter nehmen, das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen. Rotkohl, Schalotten, Gänsefond und Lorbeerblätter sowie Marillengeist im Bräter mischen und diesen auf der untersten Schiene in den heißen Ofen schieben. Die Gans auf einen Grillrost legen und über dem Bräter weiterbraten.

In einer Schale den Honig mit 1TL Wasser mischen, salzen und pfeffern. Damit die Haut der Gans schön knusprig wird, ab ca. 30 Min. vor ende der Bratzeit 2 bis 3 mal mit der Mischung bepinseln.

Die Gans mit der Sauce aus dem Bräter (ohne Lorbeerblätter) servieren und das Rotkraut dazu reichen. Dazu passt Serviettenknödel.