

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



St. Martinsgans mit Rotkohl und Knödeln

Zutaten für 6 Personen:	5 Möhren
1 küchenfertige Gans (ca. 4,5 kg)	1 Glas Maronen
Salz, Pfeffer	5 Boskop-Äpfel
5 Zwiebeln	3-4 Stiele Majoran

Vorbereitung:

Füllung:

3 Zwiebeln schälen und vierteln und andünsten.

Maronen abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.

4 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln und ebenfalls 3 Minuten mitbraten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Füllung abkühlen lassen.

Küchenfertige Gans innen und außen gründlich waschen.

Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen und die Gans mit der Apfel-Zwiebelmasse füllen und die Öffnungen verschließen.

Die Keulen und Flügel sollten mit Küchengarn zusammengebunden werden.

Garen 3-4 Stunden:

Gans außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Brustseite nach unten in ein tiefes Backofenblech legen.

Einen halben Liter Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen bei



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

150°, 3 - 4 Stunden garen. Gelegentlich Fett abschöpfen. Nach der Hälfte der Bratzeit Gans wenden und nochmal Wasser zugießen. Gans während der Bratzeit oft mit dem Bratfond begießen. Ab und zu in die Keulenhaut stechen, damit Fett austritt.

2 Zwiebeln und 5 Möhren schälen, in grobe Würfel schneiden und 1 Stunde vor Ende der Garzeit auf die Pfanne zur Gans geben.

Knusprig braten (ca. 15 Minuten):

15 Minuten vor Ende der Garzeit Gans herausnehmen.
Bratensatz mit einem halben Liter Brühe angießen, wenn er sich komplett gelöst hat durch ein Sieb in einen Topf gießen.
Gans auf den Rost des Backofens legen und über die Pfanne setzen.
Mit Salzwasser bestreichen und bei 200° knusprig braten.
Währenddessen Soße entfetten und leicht abbinden,
mit Salz und Pfeffer abschmecken..
Gans tranchieren und mit der Füllung, Knödeln und Rotkohl anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer