



Gefüllte Weidegans mit Rotkraut, Grießknödel und Rotweinsauce

Weidegans

Zutaten Fülle

- 2 Orangen
- 2 Äpfel
- Dörrzwetschgen
- Ingwer
- Ganslgewürz (Schneiderbauer)

Zutaten Gans

- 1 Gans (4-5 kg)
- Ganslgewürz
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 2 EL Butter
- Saft einer Orange

Zutaten Rotweinsauce

- 2 EL Ganslfett
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauch
- 1 Stk. Lauch
- 1 Stk. Karotte
- Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 250 ml Rotwein
- 1 Obers
- Salz, Pfeffer
- Ganslgewürz



Zubereitung

Für die Fülle Orangen und Äpfel würfeln, Ingwer und Dörrzwetschgen zugeben, mit Ganslgewürz würzen.

Die Gans am Vortag gut ausspülen, mit Ganslgewürz einreiben und mit der Fülle befüllen.

Am nächsten Tag den Ofen auf 170°C vorheizen. Gans auf der Brustseite in einem tiefen Blech ca. 1 Stunde brutzeln. Später die Gans drehen und für weitere 3 Stunden brutzeln.

Butter zergehen lassen, Sojasauce, Honig und Orangensaft zufügen und Gans damit ca. eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit bestreichen. Bei Bedarf Ganslfett abschöpfen.

Rotweinsauce: Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Karotte sehr klein würfeln und in Ganslfett anrösten. Tomatenmark begeben, mit Mehl stauben und Rotwein abschrecken. Aufkochen und Würzen und Obers zufügen.

Rotkraut

Zubereitung

Rotkraut am Vortag fein schneiden. Mit Orangensaft, Apfelsaft, Rotwein, Rotweinessig, Preiselbeermarmelade, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Lorbeerblatt marinieren.

Am nächsten Tag Zwiebel in Ganslfett rösten, mariniertes Rotkraut sowie klein gewürfelten Apfel, Orange und Ingwer zufügen. Rotkraut ca. 2 h langsam weichköcheln. Eventuell mit Maizena binden.

Zutaten für 6 Personen

- 700 g Rotkraut
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 200 ml Rotwein
- 2-4 EL Rotweinessig
- 70 g Preiselbeermarmelade
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 EL Ganslfett
- 1 Apfel
- 1 Orange
- Ingwer

Grießknödel im Dampfgarer

Zutaten für 6 Personen

- 200 g Gries
- 50 g Polenta
- 100 g Butter
- 1/2l Milch
- 3 Eier
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Milch, Butter und Salz aufkochen, 200 g Gries/Polenta einrühren, dabei ständig rühren bis sich die Masse vom Boden löst. Die Eier und den restlichen Gries/Polenta einmengen und mit Muskatnuss würzen. 1 h kaltstellen. Gelochten Garbehälter mit Frischhaltefolie auslegen und Knödel formen. Diese im Dampfgarer bei 100°C 15 Minuten garen.