

Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtsgans mit Bratapfel

Gattung: Gans, Weihnachten

1 junge frische Gans (2-3 kg)	1 Zweig Beifuß
Salz	1/4 Liter Wasser
1 Apfel (Boskop)	1/2 Liter brauner Fond
1 Zwiebel, geschält	

Grießnocken

150 g Butter	5 Brötchen
Salz	1/8 Sauerrahm
4 Eier	Kartoffeln
250 g Grieß	1 Spritzer Muskat

Bratapfel

4 Äpfel (Boskop, Cox Orange)	30 g Zucker
50 g Butter	1/2 Zitrone, Saft von
1 Essl. Preiselbeeren	1 Essl. Weißwein

1. Die Gans salzen, mit dem halbierten Apfel, der halbierten Zwiebel und dem Beifuß füllen.
2. Das Wasser in einen Bräter geben, die dressierte Gans hineingehen und bei 220°C 1-2 Stunden (je nach Alter der Gans) braten. Dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.
3. Nach der halben Bratzeit die Füllung aus der Gans nehmen und im Bräter mitschmoren lassen. Küchenfaden entfernen und die Gans weiter dämpfen, bis das Fleisch sehr weich ist. Erst dann die Oberhitze erhöhen, damit die Gans Farbe annimmt. Herausnehmen und warm stellen.
4. Für die Soße den Bratfond in den Bräter geben, mit dem Bratensatz und dem Apfel-Zwiebel-Gemisch kräftig durchkochen. Durchsieben, entfetten, warm stehen.
5. In der Zwischenzeit die Butter für die Grießnocken schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben und den Grieß einrühren. Mindestens 1 Stunde stehen lassen, in dieser Zeit mehrmals kräftig durchschlagen.
6. Die Brötchen entrinden, in kleine Würfel schneiden, in Sauerrahm einweichen.
7. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und grob zerteilt im Ofen (5 Minuten bei 200°C) trocknen lassen. Passieren, die eingeweichten Brötchen, Muskat und die Grießmasse zugeben, alles gut vermengen. Mit einem nassen Löffel Nocken abstechen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen.
8. Für die Bratäpfel die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in eine gebutterte flache Pfanne geben, mit den Preiselbeeren füllen und dem Zucker bestreuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und in den auf höchste Hitzestufe vorgeheizten Backofen (ca. 260 Grad) schieben. 15-20 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Zitronensaft und Weißwein zugeben. Die Äpfel so lange im Ofen lassen, bis sich eine dickflüssige Soße entwickelt hat.
9. Die Gans tranchieren, mit den Bratäpfeln und Nocken auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch und Äpfel mit ihrer Soße nappieren.