

Berliner Gänsebraten mit Grünkohl

Zutaten

- 1 Gans (etwa 3 kg)
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 1/2 Zitrone
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Beifuss

Grünkohl

- 1 Pk. Tk-Grünkohl
- 50 g Fetten Speck
- 50 g Mageren Speck
- 1 grosse Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG: Die Gans innen und aussen gut säubern. Das Gänseklein (Hals, Flügel, Innereien) gesondert verarbeiten, z.B. zu einer kräftigen klaren Vorsuppe.

Die Gans innen und aussen salzen. Eine Orange und eine Zitrone unter heissem Wasser gut abbürsten, die Schale der Orange und von der Hälfte der Zitrone abreiben, ein paar Stengel Beifuss abkneifen. Alles mit Pfeffer mischen. Die Masse im Bauchraum der Gans verstreichen, vor allem entlang des Rückgrats und der Rippen.

Die geschälte Zwiebel vierteln. Den Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Beides in die Gans einlegen.

Die Bauchhöhle zunähen. Die Keulen zusammenbinden, damit die Gans die Form behält. Die Halshaut am Rücken feststecken.

In die Bratpfanne etwas heisses Wasser geben (ca. 1 cm hoch) und die Gans mit der Brustseite nach unten einlegen. Der Ofen soll auf etwa 200 °C vorgeheizt sein.

Die Gans öfters mit dem Bratensaft begiessen, das austretende Fett

von Zeit zu Zeit abschöpfen. Ab und zu etwas Wasser zugießen und den Bratensatz vom Boden gut abrühren. Je öfter das Begießen und Abrühren erfolgt, um so besser wird die Sosse in Farbe und Geschmack. Die Gans während des Bratens (etwa zwei Stunden) ab zu wenden, damit sie rundum bräunt. Zum Schluss die Gans auf dem Rücken liegen lassen, die Brust mit wenig kaltem Wasser besprengen und ein paar Körnchen Salz daraufstreuen. So wird die Haut recht knusprig.

Die Gans portionieren, Apfel und Zwiebel entfernen. Die Sosse binden.

Grünkohl Den Grünkohl auf kleiner Flamme auftauen lassen. In einem zweiten Topf den fetten Speck auslassen und den mageren Speck zum Schluss mit durchbraten lassen.

Falls der aufgetaute Grünkohl zu suppig ist, etwas Flüssigkeit vorsichtig abgiessen. (Zu viel Flüssigkeit kann auch zum Schluss mit etwas Semmelmehl gebunden werden.) Den Grünkohl langsam in den ausgelassenen Speck gleiten lassen, die kleingeschnittene Zwiebel dazu und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf kleiner Flamme gut durchdünsten.

Tip Statt Speck das aus dem Bauchraum entfernte Gänsefett auslassen abgeschöpfte Bratenfett verwenden.

Als weitere Beilage schmecken dazu sehr gut Thüringer Klösse.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/berliner-gaensebraten/home.html