



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



WEIHNACHTSGANS

MIT BLAUKRAUT & KARTOFFELKNÖDEL



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Gans

| | | |
|-------|-----------|--|
| 1 | Stück | Gans ca. 4,5 kg (reicht für 6 Personen) |
| 2 | Stück | Äpfel in Würfeln |
| 3 | Stück | Zwiebeln in Würfeln |
| 2 | Esslöffel | Beifuß |
| evtl. | | Geflügelkarkassen klein geschnitten u. goldbraun geröstet |
| 2 | Stück | Karotten klein geschnitten |
| 1/6 | Stück | Knollensellerie klein geschnitten |
| 1 | Stück | Staudensellerie klein geschnitten |
| 1/2 | Stück | Lauch klein geschnitten |
| 1 | Zweig | Rosmarin |
| 3 | Zweig | Thymian |
| 3 | Stück | Knoblauchzehen zerdrückt |
| | | Nelke, Piment, Wacholderbeeren, Sternanis, schw. Pfeffer, Lorbeerblatt |
| 1 | Liter | Spätburgunder |
| 2 | Liter | Geflügelbrühe |
| 1 | Esslöffel | Tomatenmark |
| 1-2 | Esslöffel | Speisestärke angerührt |
| | | Salz |
| | | Rapsöl |



ZUTATEN

Blaukraut

| | | |
|------|-----------|--------------------------------|
| 1 | Kopf | Blaukraut |
| 0,2 | Liter | Apfelsaft |
| 0,15 | Liter | Portwein rot |
| 0,75 | Liter | Spätburgunder |
| 0,15 | Liter | Himbeeressig |
| 0,15 | Kilogramm | Apfelmus |
| 3 | Esslöffel | Schwarze Johannisbeerkonfitüre |
| 3 | Esslöffel | Preiselbeeren |
| 1 | Stück | Gemüsezwiebel in feine Würfel |
| 2 | Esslöffel | Gänseschmalz |
| 1-2 | Esslöffel | Speisestärke |

Gewürzbeutel: Zimt, Sternanis, Koriander, Wacholder, Lorbeer, Piment, Nelke, Kardamom



ZUTATEN

Kartoffelknödel

| | | |
|---------|--------------|--------------------|
| 0,5-0,6 | Kilogramm | Kloßteig |
| 3 | Esslöffel | Semmelbrösel |
| 3 | Esslöffel | Butter |
| 2 | Esslöffel | Petersilie gehackt |
| | Salz | |
| | Speisestärke | |



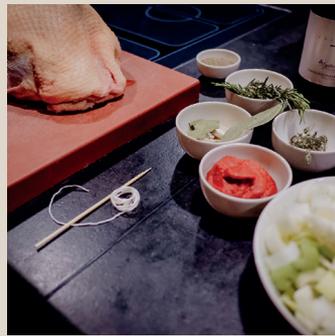
ZUBEREITUNG

Gans

Bei der Gans am Vortag Innereien und Hals entnehmen, sowie Flügel abtrennen und mit weiteren Geflügelknochen anrösten. Die trocken getupfte Gans kräftig salzen und mit Äpfeln und der gleichen Menge Zwiebeln sowie Beifuß füllen und 24 Stunden gekühlt lagern.

Am nächsten Tag eine mit Wasser befüllte Tropfwanne in den mit 140° C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen geben. Die Gans auf einem Gitterrost auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und ca. 2:30 – 2:45 Stunden garen. In der Zwischenzeit Wurzelgemüse in etwas Öl anrösten, Gewürze und Kräuter zugeben und anschwitzen, tomatisieren, mehrmals mit Rotwein ablöschen und immer wieder einköcheln lassen. Dann Lauch und Staudensellerie zugeben, sowie Innereien und Geflügelknochen und mit Geflügelbrühe auffüllen. (Idealerweise kann man dies auch am Vortag vorbereiten).

Die letzten 30 bis 45 Minuten die Temperatur schrittweise auf 200° bis 220° C steigern und gegebenenfalls Dampf entweichen lassen. Den in der Wanne aufgefangenen Bratensaft zur Sauce geben, passieren und etwas einkochen. Die Sauce mit etwas Speisestärke binden und die Gans tranchieren.



ZUBEREITUNG

Blaukraut

Blaukraut fein schneiden, salzen und zuckern und gut durchkneten. Mit Apfelsaft, Portwein, Rotwein und Himbeeressig marinieren. Zwiebelwürfel in Gänsefett anschwitzen, Blaukraut dazu geben. Ebenso Gewürzbeutel, Konfitüre, Preiselbeeren und Apfelmus. Aufkochen und das Blaukraut bissfest garen. Mit Speisestärke leicht binden und abschmecken.

Kartoffelknödel

6 Knödel mit jeweils ca. 90g Gewicht abdrehen. Wasser aufkochen, kräftig salzen und mit Speisestärke binden. Kurz kochen lassen, dann Knödel einlegen und Hitze des Herdes verringern. Knödel ca. 35-40 Minuten simmernd ziehen lassen. Butter aufschäumen und Brösel zugeben, goldbraun anrösten, salzen und Petersilie zugeben.