

Gefüllte Weihnachtsgans mit Rotkohl und Thüringer Klöße



In der DDR wurde Geflügel im Kombinat für industrielle Mast (KIM) produziert.

Nach Familientradition, kam die fruchtig-würzig gefüllte Weihnachtsgans als Festtagsbraten am ersten Feiertag auf den Mittagstisch. Schon während der Zubereitung verbreitet sich ein verlockender Duft. Und wenn etwas Fleisch von der Gans übrig bleibt, ist es auch kalt ein Genuss.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

Gans

1 Gans	
1 TL Salz	von innen und außen gründlich waschen und abtrocknen. Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß in ein Schälchen geben und mischen. Die Gans von innen und außen gut einreiben. Die Haut einstechen damit das Fett besser ablaufen kann.
½ TL Pfeffer	
½ TL Majoran	
½ TL Beifuß	

3 große Äpfel	die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Backpflaumen, Aprikosen und Zwiebel klein schneiden und mit den Äpfeln mischen, jetzt in die Gans geben. Die Öffnung mit Zwirn zunähen oder mit Rouladennadeln verschließen.
100 g Backpflaumen	
100 g getrocknete Aprikosen o. Orangen	
3 kleine Zwiebeln	

Im vorgeheizten Backofen (200°C) die Gans mit der Brust nach unten auf ein tiefes Bratblech oder eine Pfanne legen und mit ca. ½ l Wasser aufgießen. Während des Bratens die Gans regelmäßig mit dem Bratfond begießen, so wird sie nicht trocken. Nach 30 min wenden und weitere 2,5 h bei 180°C braten. Dabei alle 30 min mit Wasser bespritzen, damit die Haut knusprig wird.



2 EL Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer

in einem Topf zu einer Mehlschwitze verarbeiten. Die Gans vom Bratblech nehmen, den Bratensatz entfetten und in den Topf geben, ggfs. mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Wasser und etwas Sahne auffüllen.

Rotkohl

500 g Rotkohl
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 EL Salz
1 TL Pfeffer

in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.

ein Stück fetten Speck

in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.

Thüringer Klöße

1 kg Kartoffeln
Essig

Kartoffeln schälen und fein reiben, einige Tropfen Essig zugeben, um die helle Farbe zu sichern. In einem Leinentuch oder Fruchtpresse möglichst trocken auspressen. Presswasser auffangen, die Stärke darin absetzen lassen und zu der trockenen Kartoffelmasse geben.

0,5 kg Kartoffeln

Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und pürieren. Heiß zur Kartoffelmasse geben, kräftig unterrühren, damit die Stärke verkleistert.

geröstete
Weißbrotwürfel

die Kloßmasse zu 8 Klößen formen und 1-2 Weißbrotwürfel hineindrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und Klöße darin ca. 20 min garen, das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Klöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen.

3 EL Butter
Semmelbrösel

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und mit Semmelbrösel nicht zu dick mischen. Die Thüringer Klöße mit Butterbrösel servieren.



Tipp

die Faustregel für die Zubereitung der Gans lautet 1h pro kg im Backofen. Dabei die ersten 30 min bei 200°C Ober- und Unterhitze und danach bei 180°C garen.
