

# Tegerhofer Weihnachtsgans | Gänseklein von Omi



Rezeptvorschlag

## ZUTATEN

Für 4 bis 8 Personen, je nach Gans

### Gänsebraten

- 1 Gans vom Tegerhof
- 3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 3 kleine Zwiebeln
- 4 bis 6 Stängel Beifuß
- Etwas Orangensaft
- Nach Belieben Thymian & Rosmarin

### Soße

- 1 Portion Suppengemüse
- 150ml kräftigen Rotwein
- 1l (Gänse -) Fond
- Etwas Tomatenmark
- Thymian und / oder Beifuß
- Ein paar Lorbeerblätter
- Weißer Pfeffer
- Etwas Mehl

## ZUBEREITUNG

Zuerst kommt die Gans ...

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in grobe Scheiben schneiden und mit etwas Orangensaft beträufeln. Die Zwiebel schälen und in gleich große Stücke portionieren. Äpfel und Zwiebeln vermengen und nach Belieben mit etwas Thymian und Rosmarin würzen.

*Beutel mit Innereien aus der Bauchhöhle entnehmen und entscheiden: Machst Du am nächsten Tag oder noch später „Mariannes Gänseklein“? Wenn ja: Beutel wieder zurück in die Gefriere oder Kühlschrank. Wenn nein: Innereien für die Sauce beiseite stellen.*

Die Gans von außen mit einer Küchenrolle gründlich trocken tupfen.

Die kleinen Flügel, zwei Glieder und den Hals entfernen und für die Sauce beiseitelegen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Apfel-/ Zwiebelmischung, als auch den Beifuß in den Bauch geben. Wenn die Gans gestopft ist, das Füllloch mit einem Holz – oder Metallspießchen verschließen.

Auf das Bratblech (ca. 4-5 cm tief) zwei Tassen Wasser geben. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf das Blech legen und etwa 1,5 Stunden garen.

# Tegerhofer Weihnachtsgans

Rezeptvorschlag



## ... weiter geht's mit der Soße ...

Zwei Glieder der Flügel und den Hals in Stücke schneiden. Das Suppengemüse waschen und ebenfalls kleinschneiden.

Flügel und Halsteile mit etwas Öl scharf anbraten. Anschließend das Suppengemüse (und ggf. die Innereien mit Ausnahme der Leber dazugeben) und ebenfalls anbraten. Überschüssiges Öl abgießen, 2 EL Tomatenmark dazugeben und noch kurz weiter braten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und anschließend 1 l (Gänse –) Fond dazugeben. Lorbeerblätter und frische Kräuter hinzugeben.

4 EL Mehl in einer Pfanne mit etwas Öl vorsichtig anbraten und ständig rühren, bis eine bräunliche Masse entsteht (eine Roux) und diese in die Soße geben. Die Soße nun auf kleiner Stufe mit Deckel köcheln lassen – die Soße kann solange köcheln, bis die Gans im Ofen fast fertig ist. Immer wieder etwas Wasser nachgießen wenn zu viel Flüssigkeit verdampft ist.

## ... und weiter mit der Gans ...

Nach 1,5 Stunden die Gans mit einer Fleischgabel umdrehen, den Ofen auf 160 Grad herunterschalten und weitere 2 Stunden braten. Während dieser Zeit die Gans regelmäßig mit Bratensaft übergießen.

Nun den Sud abgießen und in die Soße geben, den Ofen auf 220 Grad erhitzen und die Gans 15 bis 20 Minuten knusprig braten.

Gerne kann hierbei die Grillfunktion benutzt werden, jedoch die Gans beobachten damit die Haut nicht verbrennt.

Das Team vom Tegerhof wünscht Dir nun einen guten Appetit und eine frohe Weihnachtszeit!

## ... Endspurt ...

Die Soße nun Abgießen und bei Bedarf zusätzlich durch einen Sieb geben. Anschließend die Soße wieder in den Topf geben und auf erhöhter Stufe bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen – bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen, fertig!

**TIPP:** Wenn Du noch mehr Saftigkeit und Zartheit aus Deiner Gans heraus kitzeln möchtest, dann legen wir Dir das Einlegen der Gans für etwa 12 - 24h in einer sogenannte „Brine“ ans Herz. Dabei handelt es sich um eine Art Salzlake, die der Gans noch mehr Saftigkeit verleiht und bei Geflügel im allgemeinen DER Geheimtipp für das letzte Quäntchen Perfektion ist. Es gibt verschiedene Rezepte Online, von denen Du dich inspirieren kannst. Am wichtigsten und eigentlich vollkommen ausreichend ist das Grundrezept.

**Grundrezept:** Pro Liter Wasser 60 Gramm Salz & 30g Zucker

Im Anschluss die Gans wie oben beschrieben, ganz normal zubereiten und genießen!

## ZUTATEN

Für etwa 2 Personen

Je nachdem, wie viel Fleisch Ihr von der Gans übrig lasst, auch für mehr

1 Gänseklein

1 Bund Suppengrün oder einen Gemüsebrühwürfel

1 kleine Zwiebel

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 EL Mehl

30g Fett (am besten vom Backblech der Gans auffangen, sonst geht auch Butter)

Etwas Rotwein

Etwas Salz & Pfeffer

**Beilage:** z.B. Spätzle oder selbstgemachte Bratkartoffeln

## ZUBEREITUNG

*Das Gänseklein besteht aus all dem was bei euch von der Gans übrig geblieben ist, sowie den beiliegenden Innereien. Von der Gänsekarkasse kannst Du dafür alle Fleischreste mit der Hand von den Knochen entfernen und zum Rest dazulegen (Magen, Herz, Hals). Achtung: Die Leber wird separat zubereitet*

Das Suppengrün oder den Gemüsebrühwürfel, ein paar Pfefferkörner und das Gänseklein in gesalzenem Wasser ansetzen und 2 1/2 – 3 Stunden sanft köcheln lassen.

Nun das weiche Fleisch von eventuell vorhandenen Knochen lösen und, falls vorhanden, die Haut entfernen und alle Fleischteile in Streifen schneiden und beiseite stellen.

Aus Fett, Mehl, und der vorhandenen Brühe eine dunkle Soße zubereiten. Dafür Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt dazugeben und eine Stunde köcheln lassen. Die Soße abseihen, mit Rotwein abschmecken und nochmals aufkochen lassen. Im Anschluss nur noch das Gänseklein wieder hinzugeben.

**Vorspeise:** Die Leber in Fett kurz anbraten, eine Apfelscheibe zugeben, die Leber leicht salzen und Pfeffern und als Vorspeise z.B. über einem gemischten Salat reichen.