

Weihnachtsgans

1 küchenfertige Gans (ca. 6 kg) | 3 Zwiebeln | 1 Bund Beifuß | 30 g Butter | 100 g Walnüsse | 1 kg Möhren | 1 unbehandelte Zitrone | 1 Ei | 6 EL Semmelbrösel | Salz | frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Gans gut abspülen, trocken tupfen und Salzen.
2. Für die Füllung die Zwiebeln würfeln und den Beifuß fein schneiden oder hacken. Beides in 30 g Butter dünsten, dann etwas abkühlen lassen.
3. Walnüsse klein hacken, die Karotten schälen und raspeln und die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone ausdrücken. Die Zwiebel-Beifuß-Mischung mit den Walnüssen, Möhren und der abgeriebenen Zitronenschale in eine große Schüssel geben und mit Ei und den Semmelbröseln mischen, dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
4. Die Gans damit füllen und mit 3 - 4 Rouladennadeln schließen. Die Haut unterhalb der Keulen einstechen und die Gans auf den Bratenrost legen, mit der Fettfangpfanne darunter.
5. Die Gans von außen sparsam salzen und in den vorgeheizten Backofen bei 220°C Umluft für ca. 45-60 min braten. Dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80°C weiter schmoren lassen. Die Gans wird so butterzart und bleibt saftig.
6. Die Füllung aus der Gans als Beilage servieren.

Rotkohl

1 Kopf Rotkohl (ca. 1000 g) | 2 große Äpfel | Saft von 1 Zitrone | 50 ml Rotwein-Essig | 200 g Zwiebeln | 100 g Gänseschmalz | 3 EL Johannisbeergelee | 1 Zimtstange (nach Geschmack) | 600 ml trockener Rotwein | Salz | frisch gemahlener Pfeffer | Zucker

1. Den Rotkohl putzen, halbieren und den Strunk herausschneiden, den Rotkohl dann in Streifen schneiden.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel anschließend grob stifen.
3. Den Rotkohl und die Apfelstifte mit dem Zitronensaft, 8 EL vom Rotwein-Essig, einer Prise Salz und 1 EL Zucker gut mischen. Zugedeckt ca. 24 Stunden ziehen lassen.
4. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
5. Gänseschmalz in einem großen Topf erhitzen, 1 EL Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen kurz darin andünsten und mit 2 EL Rotwein-Essig ablöschen.
6. Den marinierten Rotkohl, das Johannisbeergelee, die Zimtstange und den Rotwein zufügen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Rotkohl aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren.

Ankommen. Wohlfühlen. Kraft sammeln.

Brezknödel

500 g Laugenstangen (vom Vortag) | 500 ml heiße Milch | 1 Zwiebel | 2 EL Öl oder Butter | 1 Bund Petersilie | 4 Eier | frisch geriebene Muskatnuss | Salz | frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Laugenstangen in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Das Ganze etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Die Zwiebel und die Petersilie fein schneiden oder hacken.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen bzw. das Öl erhitzen, die Zwiebel zufügen und 2-3 Minuten anschwitzen. Dann die Petersilie unterrühren und ganz kurz weiter dünsten, anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Die abgekühlte Masse zu den eingeweichten Laugenstangen geben und die Eier zufügen, mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen und alles gut vermengen.
5. Mit angefeuchteten Händen etwa 16 Knödel von je 50 g formen. In kochendes Salzwasser einlegen, die Hitze reduzieren und die Knödel 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Alle Rezepte reichen für etwa 8 Portionen.

Ankommen. Wohlfühlen. Kraft sammeln.