

Schuhbecks Gänsebraten mit Sauce, Kartoffel-Knödeln und Blaukraut

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-gänse-braten-mit-sauce-kartoffel-koedeln-blaukraut/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/schuhbeck/schuhbecks-gaense-braten-mit-sauce-kartoffel-koedeln-blaukraut/)

Zutaten für 6 - 8 Personen:

Für die Gans:

- 1 Gans (ca. 4 kg; küchenfertig)
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Apfel
- 2 1/2 l Hühnerbrühe (oder Enten- oder Gänsebrühe)
- 50 g flüssige Butter
- Salz

Für die Sauce:

- 1 TL Puderzucker
- 2 Zwiebeln (in Würfeln)
- 1 kleine Karotte (in Würfeln)
- 100 g Knollensellerie (in Würfeln)
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l kräftiger Rotwein
- 1 TL Pimentkörner
- 2–3 Splitter Zimtrinde
- 1 kleine Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 2 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung der Gans:

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Gans innen und außen waschen, trocken tupfen, die Flügel bis auf 2cm abschneiden. Flügel und Kragen grob zerkleinern. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Apfel waschen und mit Kerngehäuse in Spalten schneiden.

In einem großen Bräter Flügel und Kragen mit Zwiebeln und Apfelspalten verteilen. Mit der Brühe aufgießen und die Gans hineinsetzen. Einen Deckel auflegen bzw. den Bräter mit Alufolie abdecken. Die Gans auf unterster Schiene 2 1/2 Stunden garen. Danach den Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 200°C erhöhen.

Auf die mittlere Schiene ein Ofengitter und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Gans aus dem Sud nehmen, auf das Ofengitter setzen und im Ofen ca. 1 Stunde knusprig braun braten.

Butter mit 1/2 TL Salz verrühren und die Gans damit zwischendurch bestreichen.

Für die Sauce:

Die Brühe entfetten. Dafür die Brühe durch ein feines Sieb gießen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Das oben schwimmende Gänsefett abnehmen und beiseitestellen. 3/4 Liter Brühe abmessen, den Rest anderweitig verwenden.

Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Gemüsewürfel dazugeben und etwas andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, bis am Topfboden ein brauner Film anlegt.

Wein nach und nach dazugeben und jeweils sämig einköcheln lassen. Gegarte Gänseflügel und Kragen dazugeben. 3/4 Liter Gänsebrühe dazugießen. Pimentkörner, Zimt, nach Belieben 1 Lorbeerblatt und 1 Zweig Beifuß hinzufügen. Alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch, Ingwer und Majoran hinzufügen, 5 Minuten darin ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Noch 2 Minuten leicht köcheln lassen, dann 1 EL abgenommenes Gänsefett einrühren (übriges Gänsefett anderweitig verwenden). Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blaukraut

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Rotkohl
- je 1 TL Salz und Zucker
- 1 EL Puderzucker
- 100 ml Portwein
- 200 ml kräftiger Rotwein
- 125 ml Gemüsebrühe
- 5 Pimentkörner
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtsplitter
- 1 Stück Vanilleschote (ca. 2 cm)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Apfelmus
- 1 EL Preiselbeerkompott
- 1 EL milder Aceto balsamico

Zubereitung Blaukraut

1. Rotkohl putzen, äußere Blätter entfernen, Kohl vierteln
2. Kohlviertel in nicht zu feine Streifen hobeln, Strunk entfernen
3. Rotkohlstreifen in einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen
4. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
5. Puderzucker in einen Topf stäuben, bei milder Hitze hell karamellisieren
6. Portwein und Rotwein dazugießen und auf 1/3 einköcheln lassen
7. Rotkohl und Brühe hinzufügen
8. mit einem Blatt Backpapier bedecken
9. bei milder Hitze etwa 1¹/₂ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
10. Piment- und Pfefferkörner, Nelke, Zimt und Vanille in ein Gewürzsäckchen füllen. Das Säckchen verschließen und mit dem Lorbeerblatt nach 1 Stunde zum Blaukraut geben
11. Am Ende der Garzeit Lorbeer und Gewürzsäckchen entfernen, Apfelmus und Preiselbeeren unterrühren
12. Essig dazugeben und das Blaukraut abschmecken

Kartoffel-Knödel

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Laugenstange (vom Vortag)
- 1 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- 30 g braune Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Scheiben Ingwer

Zubereitung

1. Von der Laugenstange das Salz entfernen und die Stange in kleine Würfel schneiden
2. Laugenwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze leicht rösten
3. Petersilie untermischen und alles beiseitestellen
4. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich garen, abgießen und kurz ausdampfen lassen
5. möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken
6. Von den durchgepressten Kartoffeln 1 kg und mit Stärke, Eigelben, brauner Butter, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss zu einem glatten Knödelteig verarbeiten

7. Aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. Dabei etwas flach drücken, mit den gerösteten Laugenwürfeln füllen und zu glatten Knödeln formen
8. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen
9. Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben
10. Knödel in das siedende Wasser legen und 20 Minuten gar ziehen lassen
11. Mit dem Schaumlöffel herausheben

Rezept: Alfons Schuhbeck