

# Weihnachts-Gans

## Zubehör für 8 Personen

<b>Zeitbedarf:</b>	ca. 6 h	
1 Stück	Gans	4 kg
4 Stück	Äpfel	
2 Stück	Zwiebel	
1 Stück	Karotte	
0,2 kg	Knollensellerie	
1 Liter	Geflügelfond	
1 Bund	Beifuss	
1 Flasche	Rotwein	
2 TL	Puderzucker	
100 g	Butter	
30 g	Baharat	
20 g	Thymian	
2 TL	Speisestärke	
1 El	Oel	
2 TL	Tomatenmark	
2 Scheiben	Ingwer	
1 Zweig	Majoran	

Gewürze: Salz, Pfeffer, frisch gemahlende Muskatnuss, Cayennepfeffer

### PROZEDUR

#### Fleisch

1. Geflügel ausnehmen, Kopf und Flügel abschneiden, innen waschen und salzpfeffern, Äpfel und Zwiebeln geschält und geviertelt mit Beifuss in den Bauch legen, diesen mit Sticker oder Küchengarn verschließen. Anschließend Gans komplett mit einer Paste aus Baharat, Thymian und Oel einreiben.
2. Hals und Flügel in ca. 4 cm Stücke hacken, bei 200° C ca. 40 Min, goldbraun braten und für die Soße zurückstellen.
3. Temperatur auf 140° C reduzieren, Rost mit Auffangblech 4 - 5 h kross braten. gelegentlich mit gesalzener Butter bestreichen und Temperatur in den letzten 15 Min auf 200 ° C erhöhen. Geflügel portioniert mit Apfelstücken und Zwiebeln servieren.
4. Zwischenzeitlich für die Soße Karotte und Sellerie schälen und in ca. 1 cm Stücken in einer Pfanne andünsten. In einem separaten Topf Puderzucker karamelisieren, Tomatenmark unterrühren, mit 0,2 l Rotwein ablöschen und sirupartig einköcheln. Gemüse mit Geflügelstücken hinzugeben ebenso restlichen Rotwein und den Geflügelfond, 1 h unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Feststoffe absieben, Soße mit Ingwer und Majoran 5 Min. leicht köcheln, Ingwer und Majoran wieder entfernen, salzpfeffern und ggf. mit Speisestärke eindicken.

#### Fränkische Klöße

1. Brot auf dem Toaster rösten und in kleine Bröckla schneiden.
2. Kartoffelmassen in 16 Portionen teilen, zu Klößen formen und jeden Kloß mit 4-5 Bröckla im Zentrum bestücken.
3. Klöße in gesalzenes, leicht siedendes Wasser tauchen und nach dem Aufschwimmen 20 Min. ziehen lassen.

#### Blaukraut

Kopf halbieren und in 1 cm Streifen schneiden. 2 EL Preiselbeeren hinzugeben und mit 4 Lorbeerblätter etwas Oel und Wasser ca. 2 h dünsten, 1 TL Natron hinzugeben. Salzpfeffern.