



Knusprige Weihnachtsgans mit Apfelrotkohl

Zutaten:

(für 4 Personen - für 6 Personen z.B. noch zusätzlich 2 Gänsekeulen nehmen)

Für die Gans:

1 Gans mit ca. 4 kg
2 große süß-saure Äpfel (Boskop)
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Beifuß
Salbei
Butter
Küchengarnt zum Binden
Salz und Pfeffer

Für den Rotkohl:

1 großer Kopf Rotkohl
1 Zwiebel
1 süß-saurer Apfel (Boskop)
3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
ca. 0,5 l Apfelsaft
Gänseschmalz
2-3 TL Speisestärke
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Der Gans:

Die Gans waschen und trockentupfen. Mit dem Knoblauch ausreiben. Die Flügelspitzen, den Hals und die Innereien beiseite legen. Die Äpfel und Zwiebeln schälen und grob zerkleinern. In die Gans geben und die Gans schön kompakt mit dem Garn binden. Salzen und Pfeffern und in einem Bräter in den 170° heißen Ofen geben. Etwa alle 20 Minuten mit etwas flüssiger Butter bepinseln und leicht nachsalzen. Nach ca. 2 Stunden den geriebenen Beifuss und 3 gehackte Salbei-Blätter darüberstreuen. Noch 2 mal mit Butter bestreichen. Dann (also nach 160 Minuten) den Bräter aus dem Ofen holen, die Gans auf dem Rost wieder in den Ofen schieben (Blech zum Auffangen vom Fett darunter geben), die angebratenen Flügelspitzen, den Hals und die Innereien in den Bräter geben und mit etwa 1 Liter Wasser aufgießen. Das Fett abschöpfen und die Soße abpassieren. Die Soße einreduzieren und mit Stärkemehl abbinden.



Des Rotkohls:

Den Kohlkopf vom Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In etwas Schmalz die geschälte, kleingeschnittene Zwiebel glasig werden lassen. Den Apfel schälen und in feine Scheibchen schneiden. Das Rotkraut in den Topf geben, die Apfelstücke zugeben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Salzen und das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben. Bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Mit der angerührten Stärke abbinden. Zum Schluss mit etwas Pfeffer den Geschmack abrunden. Am Besten schmeckt das Rotkraut, wenn man es einen Tag vorher zubereitet und aufwärmt!

Anrichten:

Das Rotkraut in Schüsseln geben. Die Gans auf eine große Platte legen und am Tisch tranchieren. Nicht ganz einfach, aber ein Muss für die festliche Stimmung!!!

Tipp: Dazu reicht man am Besten [Kartoffel-Klöße](#) und einen trockenen Rotwein.