



Bild links: Celine mag am liebsten die Haut. Sie ist nach ihrem Geschmack – knusprig und kross.
Bild rechts: Die Geflügelkeule aus der Hand zu essen entspricht zwar nicht den Benimmregeln, ist aber einfacher und macht Spaß.

Das Festessen an Heiligabend: *Weihnachtsgans*

Durch die geschmückten Räume zieht ein ganz besonderer Duft und die Vorfreude auf die knusprig braun gebratene Weihnachtsgans steigt. Wann wird endlich angerichtet?

Schon Tage vor dem Fest beginnt die Planung. Denn alle Jahre wieder kommt am Heiligen Abend bei Mama Beate und Papa Markus die traditionelle Weihnachtsgans auf den Tisch. Am liebsten ganz klassisch mit Rotkohl und Knödeln. Auch Benedikt und seine Schwester Celine hat die Vorfreude gepackt und sie helfen ihrer Mama bei den Vorbereitungen. Denn alle freuen sich darauf, am Ende die lecker gewürzten Gänsebrüste und -keulen zu essen oder an einem Gänseflügel zu knabbern.

Die Geschichte der Weihnachtsgans

Das klassische Festessen für Heiligabend oder einen der beiden Feiertage ist mittlerweile die Weihnachtsgans – das war aber

nicht immer so. Im Mittelalter wurde aufgrund der Fastenzeit Fisch, also der Weihnachtskarpfen, gegessen. Am 25. Dezember gab's dann Schweinebraten, um das Ende der Fastenzeit zu feiern. Eines der ältesten Rezepte für die Weihnachtsgans stammt aus einem Kochbuch von 1350. Der Brauch ist auf die katholische Martinsgans zurückzuführen, die vor Beginn der Adventszeit am 11. November gegessen wird. Einer Legende nach haben einflussreiche Adelige, denen der Karpfen zu trist erschien, bestimmt, dass Enten oder Gänse ja Wasservögel seien und dadurch quasi auch Fische. Da diese in der Fastenzeit erlaubt waren, wurde der Begriff „Fisch“ einfach großzügiger ausgelegt. Auch heute gibt es von Familie zu Familie

unterschiedliche Traditionen für das Festessen an Heiligabend, das beliebteste jedoch ist die Gans.

So wird der Gänsebraten zum Festessen

Achten Sie beim Kauf einer Gans auf die Qualität. Am besten kaufen Sie eine einheimische vom Bauern, ihr Fleisch schmeckt aromatischer und zarter. Bei frischen Gänsen sollte die Haut trocken und das Fleisch fest sein. Bei einer Gans aus dem Tiefkühlregal muss die Verpackung unversehrt sein. Zum Auftauen legen Sie die Gans ohne Verpackung in den Kühlschrank. Je nach Größe kann das bis zu zwei Tage dauern. Für eine Familie von 4 Personen rechnet man mit einer Gans von ca. 2,5–3 Kilogramm, ein Tier von 5 Kilo macht 6 bis 8 Personen satt.

Die Füllung entscheidet über den späteren Geschmack. Dafür eignen sich je nach Vorliebe Maronen, Kürbis, Orangen, Trockenpflaumen, Äpfel, Zwiebel, Kräuter oder sogar Brot. Waschen Sie das Geflügel zuerst von innen und außen ab und tupfen Sie es dann trocken. Reiben Sie dann die Gans von außen mit etwas Gänseschmalz ein, das schützt vor zu schnellem Braunwerden. Geben Sie dann die vorbereitete Füllung hinein. Nähen oder stecken Sie die Öffnung zu, damit die Füllung beim Umdrehen nicht herausfällt. Die Flügel sollten auch zusammengebunden

werden, damit sie nicht zu braun werden.

Jetzt heißt es endlich: Ab in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen! Je größer die Gans ist, desto länger muss sie garen, für eine 3 Kilo schwere Gans sind es ca. 2 Stunden. Legen Sie den Braten mit der Brust nach unten in einen Bräter. Übergießen Sie den Braten während des Garens alle 20 Minuten mit Wasser oder Fond, so bleibt das Fleisch knusprig. Jede halbe Stunde sollte die Gans gewendet werden, damit sie saftig wird und rundum gleichmäßig bräunt. Knusprig braun wird die Haut, wenn sie etwa 15 Minuten vor Garzeitende mit einem Honig-Öl-Gemisch eingepinselt wird und Sie die Ofentemperatur auf 200 °C erhöhen. Aber bleiben Sie in der Nähe, damit die Gans nicht zu dunkel wird.

Tranchieren muss gelernt sein

Der Tisch ist gedeckt und der Braten fertig. Benedikt und Celine schauen gespannt zu, wenn Papa zum Tranchierbesteck greift. Zuerst trennt er die Flügel und Keulen ab, sodass die Füllung entnommen werden kann, die Benedikt schon auf den Tisch stellen darf.

Dann schneidet Papa die Brust von hinten nach vorn auf. Und zuletzt trennt er das Brustfleisch vom Rumpf, schneidet es in Scheiben und das Essen kann beginnen – frohe Weihnachten! ♦

Feine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Petersilie eignen sich als perfekte Beilage zur Weihnachtsgans.

Das ganze Haus ist festlich dekoriert – das lässt richtig Weihnachtsstimmung aufkommen.



Text: Sabine von Kientlin • Fotos: Peter Ratzler (6); Stockfood - Eising Studio (2)

Gänsebraten

mit Rotkraut und Knödeln

Zutaten für 4–6 Personen

3 Stiele Beifuß, 4 Zwiebeln, 5 Äpfel (ca. 1200 g), 1–2 EL Paniermehl, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, 1 Gans (ca. 4 kg), 10 g Gänseschmalz, 3 Möhren, 1 Kopf Rotkohl (ca. 1800 g), 25 g Butterschmalz, 2–3 EL Preiselbeeren, 350 ml klarer Apfelsaft, 2–3 Lorbeerblätter, 6–8 Gewürznelken, 5 EL Rotweinessig, 1 Packung Knödelpulver „halb und halb“ (12 Stück, für 0,75 l Flüssigkeit), 3 EL Honig, 3 EL Öl, 250 ml klare Hühnerbouillon, 3–4 EL dunkler Soßenbinder, 50 g Schlagsahne, 1/2 Bund Petersilie, Holzspießchen und Küchengarn

Zubereitung

Für die Füllung Beifuß, bis auf kleinen Rest zum Garnieren, zerbröseln. 1 Zwiebel und 3 Äpfel schälen und grob würfeln. Beifuß, Paniermehl und Äpfel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Innereien, Hals und Fett aus der Gans entfernen. Gans innen und außen waschen, Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer ausstreuen. Fettdrüse heraus-schneiden. Die Gans mit Gänseschmalz einreiben und füllen. Hals- und Bauchöffnung mit Küchengarn zubinden. Die Flügel zusammenbinden. Gans mit der Brustseite auf einen Rost setzen. 1/8 l Wasser in die Fettpfanne des Backofens gießen, unter die Gans schieben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 3 bis 3 1/4 Stunden braten. Für die Soße Möhren putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. 2 Zwiebeln schälen und vierteln. Nach einer halben Stunde Bratzeit die Gans wenden. Möhren und Zwiebeln in die Fettpfanne geben und mit 1/4 l Wasser ablöschen. Gans etwa alle 30 Minuten drehen, fertig braten und währenddessen ca. alle 20 Minuten mit dem Bratfond beschöpfen.



Beim Tranchieren ist eine Geflügelschere sehr hilfreich.

Für das Rotkraut restliche Zwiebel schälen und grob hacken. Rotkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Restliche Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Kohl, Äpfel und Preiselbeeren zufügen und kurz anschmoren. Mit Apfelsaft und 350 ml Wasser ablöschen. Lorbeer und Nelken zugeben, salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Knödelpulver nach Packungsanweisung zubereiten. Ca. 10 Minuten quellen lassen. Aus der Masse 12 Knödel formen und in reichlich kochendes Salzwasser geben. Kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Gans ca. 15 Minuten vor Garzeitende mit Salzwasser oder der

Honig-Öl-Mischung einpinseln, den Backofen auf 200 °C hochschalten. Aufpassen, dass die Gans nicht zu dunkel wird. Dann herausheben und kurz ruhen lassen. Inzwischen Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bratensatz auf der Fettpfanne mit Hühnerbouillon lösen und zugießen. Fond entfetten. Aufkochen lassen, Soßenbinder unter Rühren einstreuen, erneut kurz aufkochen, Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie waschen, grob hacken. Gans mit Rotkohl, Knödeln und mit Petersilie und Beifuß garniert servieren. Die Soße dazu reichen.

Tipp: Wer mag, garniert die Knödel mit Bröselbutter. Dafür 50 g Butter zerlassen, 3 EL Paniermehl einrühren, kurz bräunen und über die Knödel verteilen.

Gänsebraten mit Äpfeln und Maronen



Zutaten für 6–8 Personen

750 g Maronen, 1/2 l Geflügelfond, 1 Gans (ca. 4,5 kg), Salz, Pfeffer, 500 g säuerliche Äpfel, 2 Stängel Beifuß, 1/4 l kochendes Wasser

Zubereitung

Maronen kreuzweise einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf einem Backblech so lange rösten, bis die Schalen platzen. Schälen und abkühlen lassen. Geflügelfond aufkochen, Maronen darin 10 Minuten köcheln lassen, abtropfen und abkühlen lassen. Gans waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel halbieren. Äpfel, Beifuß und Maronen mischen und 2/3 in die Gans füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen, Flügel an den Körper binden und ggf. Schenkel zusammenbinden. Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne des Backofens legen. Mit kochendem Wasser begießen und im Ofen 4 Stunden braten. Nach 1 Stunde die Gans wenden und die Keulen mehrmals einstechen, damit das Fett heraustropfen kann. Restliche Füllung um die Gans legen und mitgaren. Immer wieder mit Bratenfond begießen und Gans wenden. Nach 3,5 Stunden mit kaltem Salzwasser bepinseln. Gans herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit heißem Wasser lösen, durchsieben, mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Gans servieren.

Gänsekeule mit Dörripflaumen

Zutaten für 4 Personen

4 Gänsekeulen, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 250 g Knollensellerie, 1 Apfel, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Tomatenmark, ca. 600 ml Geflügelbrühe, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 150 g Dörripflaumen

Zubereitung

Gänsekeulen waschen und trocken tupfen. Zwiebel, Möhren, Sellerie und Apfel schälen, klein würfeln und im heißen Öl in einem Bräter 2–3 Minuten anbraten. Tomatenmark untermengen, kurz mitbraten und mit 200 ml Brühe ablöschen. Etwas Geflügelbrühe zugeben und die Keulen mit der Hautseite nach oben darauflegen. Keulen mit geschmolzener Butter bepinseln, salzen und pfeffern. Lorbeerblätter in die Flüssigkeit legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Unter- und Oberhitze 2–2,5 Stunden langsam schmoren lassen. Währenddessen Keulen immer wieder mit der Soße übergießen und nach Bedarf nach und nach restliche Brühe angießen. Etwa 100 ml Wasser aufkochen und Dörripflaumen damit übergießen. Das Fett von der Soße abschöpfen, nach Belieben durch ein Sieb passieren. Pflaumen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Anzeige