



FESTTAGSBRATEN

* ... * ... * ... * ... *

Gans mit Orangen Portweinsauce

* ... * ... * ... * ... * ... *

Eine Gans (nur Brust, nur Keulen oder eine ganze. Egal. Würzen tut man sie immer gleich...Aber nur eine ganze kann man auch füllen - dazu später).

Zuerst die Gans waschen (innen und außen), trocknen und mit kochendheißem Essigwasser (damit die Haut knusprig wird) überbrühen.

Die Gans dann würzen mit einem Gemisch aus Thymian, frischem klein geschnittenen Rosmarin, viel Salz und Knoblauch. Innen und außen einreiben. Dann eventuell füllen.

Ins Rohr schieben, dass schon vorher ca. 10 min auf 250 Grad vorgeheizt wurde. Apfelstücke und Karotten dazu legen, und bei ca. 220 Grad braten bis die Oberfläche schon sehr knusprig ist. (Eine ganze Gans braucht ca. eineinhalb bis zwei Stunden, Brüsterl oder Keulen nur eine dreiviertel bis eine Stunde). Dann den ganzen Braten aus dem Ofen nehmen und das Fleisch und die Karotten und weich gewordenen Äpfel aus der Bratenschale nehmen und das Fett (vorsicht heiß!!!) abgießen. Das Fleisch und Gemüse wieder zurück in die Bratschale legen und nochmals ca. 10 Min ins Rohr, bevor mit dem Saft einer Orange, etwas Balsamico Essig und anschließend ca. mit einem viertel Liter Portwein aufgegossen wird. Zusätzlich noch etwas Wasser dazu oder wenn es gibt Hühnerbrühe.... mhm... das wird lecker. Den Braten immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. Inzwischen müsstet ihr Kartoffel gekocht haben oder eine andere Beilage und die sollte halt zeitgleich fertig sein ;-)
Rotkraut - mit Apfel und Maroni - schmeckt lecker dazu!

* ... * ... * ... * ... *

Fülle

* ... * ... * ... * ... * ... *

Knödelbrot mit etwas Milch übergießen (ca. 1/8 Liter) | Teelöffel Salz dazu, | Ei darauf, Muskatnuss, frisch gepresste Knoblauchzehe, Petersilie fein gehackt, eine Zwiebel auch fein hacken und glasig anbraten - auskühlen lassen, und zum Rest dazu, pfeffern. Die ganze Masse in die Gans füllen. Zusätzlich ist es spitzfindig wenn man etwas Leber fein hackt und in die Fülle tut, und/oder auch Maroni als Ganzes. Apfelstücke kann man auch hinein tun. Jedenfalls lege ich immer eine Scheibe vom Apfel abschließend auf die Öffnung wo die Fülle drinnen ist. Hält das ganze nämlich saftig.

* ... * ... * ... * ... *

Rotkraut

* ... * ... * ... * ... * ... *

Eine Zwiebel fein schneiden und in Olivenöl andünsten. Zwei Esslöffel Zucker drauf und den Zucker kurz mit andünsten - er karamelisiert dabei. Einen Kopf Rotkraut schneiden und dazu. Darauf etwas Wasser (immer wieder nach gießen). Salz und gewürfelten Apfel dazu und lange köcheln lassen. Rotkraut schmeckt lecker wenn man es wieder aufwärmt und wieder aufwärmt...

* ... * ... * ... * ... *

Idee und Gestaltung managerie 2009