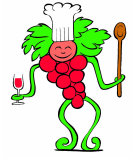




vividus-natürlich®

Kochrezept



Rezept: 2.195 – „Martinsgans Auguste “

Traditioneller Gänsebraten - Altdeutsches Rezept:

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Die Weihnachtsgans ist ein Festtagsessen, das im deutschsprachigen Raum traditionell zu Weihnachten serviert wird. Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des hl. Martin, noch vor Beginn des Advents gegessen wurde. Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Zutaten für 4 Personen:

1 Gans von 4 kg (8 Pfd.) - 1 kg (2 Pfd.) Äpfel - 40 g Zucker - 30 g Salz - 1 Strauß Beifuß - 30 g Zwiebeln - 1 Gewürzdosis - 8 g Kartoffelmehl - 1 l Wasser.

Weihnachtsgans Vorbereitung: Die Gans wird nach Vorschrift vorbereitet; Flügel, Hals, Kopf und Pfoten werden abgehauen. Das Darmfett der Weihnachtsgans wird sorgfältig von dem anderen Fett getrennt und beides für sich eingewässert. Nachdem die Gans gewaschen und ausgetrocknet ist, wird sie mit Salz ausgerieben. Die nach Belieben geschälten oder ungeschälten Äpfel, geschnitten oder wenn sie klein sind ganz, werden mit Zucker und Salz durchgeschwenkt und mit dem abgewaschenen Beifuß in die Gans gefüllt; diese wird zugenäht und außen mit Salz eingerieben.

So sollte es gemacht werden:

Weihnachtsgans Zubereitung: Der Ofen wird in der ersten Stunde nicht zu heiß gehalten, die Gans mit 1/2 l kochendem Wasser begossen; Zwiebeln und Gewürz werden dazugelegt. Die Gans wird unter Begießen mit dem Wasser 1 Stunde im Ofen behandelt. Man darf in der ersten Stunde weder Farbe noch Bratenduft wahrnehmen; sollte die Temperatur im Ofen sich erhöhen, so deckt man ein Fettpapier über die Weihnachtsgans. Sie wird nun soviel eigenes Fett hergegeben haben, dass man sie damit begießen kann; man füllt nun von Zeit zu Zeit löffelweise Wasser dazu, damit das Fett sich nicht färbt.

Nach 1-1/2 Stunde schöpft man ab und zu Fett von der Sauce und bratet die Weihnachtsgans zu schöner brauner Farbe. Ist sie dann weich, was von Größe und Alter abhängt, so bespritzt man sie mit 1 Löffel kalten Wassers, damit die Haut kross wird, richtet die Gans an und kocht in der Pfanne die Sauce mit etwas Wasser und mit in Wasser verrührtem Kartoffelmehl zu genügender Menge auf, kann auch noch mit Speisefarbe färben. Die Sauce wird dann durch ein feines Sieb gegossen.

Restverwendung: Von den kleingeschlagenen Gänsebratenknochen kocht man Brühe, welche schmackhaft zu Kohlrüben und Kartoffelsuppe zu verwenden ist. Flügel, Hals, Kopf, Herz, Magen und Füße geben Gänseklein.

Beilagen:

Weinempfehlung: Rotwein der Ahr – Us de la meng -

Wein, der das Herz des Menschen erfreut,
damit sein Gesicht von Öl erglänzt und Brot das Menschenherz stärkt.

Psalm 104:15

„vividus-natürlich® *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de