



Lackierte Weihnachtsgans mit Rotkohl-Granatapfel-Salat und Seidenknödeln



Zeit gesamt
🕒 4h 30min

Zubereitungszeit
👉 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 6 Portionen

Gans, küchenfertig 4,2 kg	1 St.
Salz	1 EL
Äpfel, rot	6 St.
Zwiebeln, gelb	3 St.
Zimt	0.5 TL
Koriander, gemahlen	0.5 TL
Bio Zitronen	1 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	1 TL
Rotkohl, frisch	750 g
Apfelessig	5 EL
Rapsöl	5 EL
Senf	2.5 TL
Zucker	2.5 TL
Granatapfel	1 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Honig	4 EL
Sojasauce	4 EL
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Seidenknödel	12 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Bräter, Küchengarn, Zahnstocher, Küchenhobel

1. Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Gans von innen trocken tupfen, mit Salz einreiben und die Fettdrüse entfernen (siehe Anleitung [Gans vorbereiten](#)). 4 Äpfel und 3 Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und mit 0,5 TL Zimt, 0,5 TL Koriander, etwas frischem Zitronenabrieb, 1 TL Salz und Pfeffer vermischen.
2. Die Mischung in die Bauchhöhle der Gans füllen und die Öffnung mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, 200 ml Wasser in den Bräter gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 3,5 Std. garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Rotkohl waschen, vierteln, den Strunk entfernen. Den Kohl fein hobeln oder schneiden. Die übrigen 2 Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Stifte schneiden. In einer großen Schüssel Apfelessig, Rapsöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rotkohl mit dem Dressing vermischen, mit den Händen kräftig durchkneten, Äpfel zugeben und abgedeckt mind. 2 Std. durchziehen lassen. Den Granatapfel halbieren, die Kerne herauslösen. 0,5 Bund Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Granatapfel und Petersilie kurz vor dem Servieren unter den Salat heben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In einer kleinen Schüssel Honig, Sojasauce und Balsamicoessig verrühren. Die Gans in den letzten 30 Min. der Garzeit mehrmals mit dem Lack einpinseln, damit sie eine glänzende, aromatische Kruste bekommt.

5. In einem großen Topf ca. 4 L Salzwasser aufkochen. Seidenknödel in das siedende Salzwasser geben und ca. 20 Min. ohne Deckel gar ziehen lassen.

6. Kurz vor dem Servieren die Gans aus dem Bräter nehmen. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen und den Bratensaft ggf. etwas einkochen lassen.

7. Die [Gans tranchieren](#) und nach Belieben mit etwas Füllung auf Teller anrichten. Dazu Seidenknödel und eine großzügige Portion Rotkohl-Granatapfel-Salat servieren. Etwas Bratensaft über das Fleisch geben und servieren.

Ein festlicher Genuss für alle Sinne – guten Appetit!

Tipps:

Für eine knusprigere Haut die Hitze im Ofen kurz vor dem Servieren nochmal auf 220 °C erhöhen. Aber Achtung, der Lack kann sehr schnell zu dunkel werden.

Anstelle des Rotkohlsalates passt natürlich auch [Klassischer Rotkohl mit Äpfeln und Zwiebeln](#) zu diesem Rezept.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1682 kcal
Kohlenhydrate	121 g
Eiweiß	135 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	76 g