

Weihnachtsgans mit Bratäpfeln und Rotkohl

Zeit gesamt
3h 20min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 6 Portionen

Gans, küchenfertig 4,2 kg	1 St.
Orangen	3 St.
Äpfel, rot	3 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Granatapfel	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Lorbeerblätter, getrocknet	6 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Orangenmarmelade	1 EL
Prinzessbohnen im Speckmantel	400 g
Rotkohl aus dem Glas	1300 g
Muskatnuss, gemahlen	
Seidenknödel	750 g
Butter	3 EL
Paniermehl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Teller, mittlerer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Ofenrost, Bräter, Pinsel, Küchenpapier, Zahnstocher

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Gans gründlich waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen. Orangen und Äpfel waschen und in Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Granatapfel vierteln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Orangen, Äpfel, Zwiebeln, Granatapfel, Rosamrin und Lorbeerblätter in einer Schüssel vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gans von außen und innen intensiv mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Hälfte der Füllung in die Gans geben und diese mit Küchengarn oder Zahnstochern verschließen.
3. Gans mit der Brustseite nach unten auf ein Rost legen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Darunter einen Bräter platzieren, der austretendes Fett und den Fleischsaft auffängt. Gans im Ofen ca. 3–4 Std. goldbraun und knusprig backen. Nach der Hälfte der Garzeit Gans umdrehen. Ungefähr alle 30 Min. mit etwas Fleischsaft bepinseln.
4. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit Temperatur auf 200 °C (Grillfunktion) erhöhen. In einer Schüssel Orangenmarmelade mit 2 EL Fleischsaft verrühren. Gans mit Orangenmarinade bestreichen. Restliche Füllung und Speckbohnen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Dieses zur Gans in den Backofen geben und ca. 20–25 Min. mitgaren.

5. Inzwischen in einem Topf Rotkohl auf niedriger Temperatur erwärmen, mit Muskat und gegebenenfalls Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt nur noch warmhalten.

6. In einem weiteren Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Knödel in das kochende Wasser geben und bei niedriger Stufe ca. 10 Min. gar ziehen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und Paniermehl darin goldgelb rösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Fertige Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

7. Gans aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Weihnachtsgans mit geröstetem Obst und Gemüse, Speckbohnen, Knödeln samt Semmelbröseln und Rotkohl in Schüsseln oder auf Servierplatten anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die genaue Garzeit der Gans kann von Ofen zu Ofen variieren. Die Gans daher gegen Ende der Garzeit und vor allem nachdem die Temperatur erhöht wurde nicht mehr aus dem Auge lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1576 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	139 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	77 g