Gebratene Gans mit Ingwer-Rotkraut

Mit dem Rezept für eine gebratene Gans mit Ingwer-Rotkraut lässt sich ein wahrer Festtagsschmaus zubereiten. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 4,8 h

Gesamtzeit: 5,6 h



Zutaten

Für die Gans

1 Stk.	Gans (ca. 5 kg)
500 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sellerieknollen
1 Stk.	Orange
1 Stk.	Zitrone
1 Bund	Thymian
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Majoran
	Salz
	Pfeffer
2 Stk.	Karotten

Für das Rotkraut

1 kg	Rotkraut (frisch)
20 g	Ingwer
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sauerkirschsaft
6 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Lorbeerblätter

1 Stk.	Sternanis
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gebratene Gans mit Ingwer-Rotkraut** als Erstes den Ofen auf 150° Umluft vorheizen. Danach die Gans von Federresten und dem sichtbaren Fett befreien. Anschließend die Gans sehr gut abwaschen und mit Küchentüchern von innen und außen trocken tupfen. Den Vogel dann mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Den Thymian, die Petersilie und den Majoran waschen, gut abtropfen lassen und die Gans damit füllen.

3. Den Vogel nun in einen großen Bräter, mit der Brust nach unten, legen und mit der Gemüsebrühe übergießen. Den Bräter in den Ofen schieben und die Gans für etwa vier Stunden garen lassen. Währenddessen den Vogel immer wieder wenden und mit der Brühe bepinseln.

4. In der Zwischenzeit den Sellerie und die Karotten schälen. Beides in Scheiben schneiden und etwa eine Stunde vor Ende der Garzeit der Gans in den Bräter geben.

5. Jetzt eine Orange und die Zitrone auspressen und den Saft beiseite stellen. Die andere Orange in feine Scheiben schneiden.

6. Nun die äußeren Blätter vom Rotkraut ablösen und entsorgen. Den Strunk ebenfalls herausschneiden und weg werfen. Das restliche Kraut in sehr feine Streifen schneiden. Das Kraut in ein Sieb geben, waschen und gut abtropfen lassen. Währenddessen den Ingwer schälen und fein reiben. Das Rotkraut zusammen mit der Gemüsebrühe und Kirschsaft in einen Topf geben und erhitzen. Den Ingwer zusammen mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Sternanis und Lorbeerblätter zugeben und gut verrühren. Das Kraut für etwa vierzig Minuten kochen lassen, dabei mehrmals umrühren.

7. Nach Ende der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200° Umluft erhöhen. Die Gans aus dem Bräter nehmen und auf dem Grillrost für etwa zwanzig bis dreißig Minuten weiter garen lassen. Die Gans ist fertig, wenn sie schön goldbraun ist.

8. In der Zwischenzeit das Fett aus dem Bräter abschöpfen und Orangen- und Zitronensaft in den Bräter geben, alles fein pürieren und nochmals aufkochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Die Gans nun aus dem Ofen nehmen, tranchieren, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Ebenso das Rotkraut auf die Teller geben und das Gericht mit den frischen Orangenscheiben garnieren. Gleich servieren.

Tipp

Gebratene Gans mit Ingwer-Rotkraut schmeckt auch sehr gut, wenn bei dem Rotkraut noch ein Apfel mitgekocht wird. Da das Tranchieren nicht ganz einfach ist, sollte auf jedem Fall gutes Tranchierbesteck benutzt werden, auch wenn dies nicht immer ganz billig ist.