Glasierte Weihnachtsgans

Ein wunderbares Rezept für die großen Festtage: glasierte Weihnachtsgans mit einer Füllung aus Orangen, Schalotten, Äpfeln und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

1 Stk.	Gans (ca. 4-5 kg)
1 Stk.	Apfel (gerieben)
3 Stk.	Äpfel (mit Schale und in Spalten geschnitten)
1 Prise	Beifuß
2 EL	Zucker (braunen)
50 g	Butter
2 EL	Butterschmalz
2 Stk.	Eier (verquirlt)
30 ml	Fett
350 ml	Geflügelbrühe
2 EL	Kastanienhonig
40 g	Mehl
2 Stk.	Orangen (nur das Fruchtfleisch)
200 ml	Orangensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
5 Stk.	Schalotten (halbiert und mit Schale)
80 g	Semmelbrösel
2 EL	Speisestärke
3 Zweige	Thymian

Zubereitung

1. Ein Festtag ohne die **glasierte Weihnachtsgans** ist nur ein halber. Die Gans mit Pfeffer und Salz würzen. Ofen auf 150 Grad Celsius anheizen. Zuerst die Butter in eine Pfanne geben und heiß werden lassen, Schalotten und Äpfel hinzugeben und anbraten.

2. Orangen schälen und in Stücke zerteilen und hinzugeben. Die Zweige des Thymians untermengen und Beifuß wie auch mit Pfeffer und Salz ergänzen. Die fertige Füllung überkühlen lassen und in die Gans geben. Die Gans im Nachhinein fest mit Küchengarn verschließen.

3. Einen Bräter wählen und Butterschmalz heiß werden lassen. Gans anbraten. Ein Teil der Flüssigkeit löscht das Ganze ab. Die gebräunte Gans kommt für circa 2 bis 2,5 Stunden in den Ofen. Immer wieder die Flüssigkeit darüber gießen und so die Gans glasieren.

4. Rotkraut in einem Topf mit geriebenem Apfel versetzen und aufkochen. Zimtstange hinzugeben und Speisestärke in Wasser anrühren, bevor es in das Rotkraut gerührt wird, um eine Bindung zu erzeugen. Die Zimtstange wieder entfernen und das Kraut überkühlen lassen.

5. Die Krautmasse nehmen und Knödel ausformen, dann in das Gefrierfach geben. Erst wenn die äußere Schicht leicht gefroren ist, Krautknödel in Mehl, dann in Ei und in Semmelbrösel panieren und ausbacken.

Tipp

Die gehaltvollen Krautknödel zu der glasierten Weihnachtsgans servieren.