Martinigansl

Das traditionelle Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel Rezept wird am 11. November zum Martinitag aufgetischt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2,0 h

Koch/Backzeit: 4 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

für die Gans

1 Stk.	Gans (ca. 3,5 kg)
1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Birne
1 Bund	Majoran
	Salz und Pfeffer
	Stärkemehl (z.b.Maizena)

für das Rotkraut

750 g	Rotkraut
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Apfelessig
250 ml	Rotwein
250 ml	Wasser
2 Stk.	Lorbeerblätter
6 Stk.	Pfefferkörner
5 Stk.	Wacholderbeeren
3 Stk.	Gewürznelken
100 g	Zwiebel
50 g	brauner Zucker

80 g	Schmalz (Gänseschmalz)
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz

für die Erdäpfelknödel

750 g	Erdäpfel (mehlige)
40 g	Butter (zerlassen)
200 g	Mehl griffig
80 g	Grieß
4 Stk.	Eidotter
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Martinigansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel am Vortag das Rotkraut vorbereiten. Dazu das Rotkraut in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Essig, Wein, Wasser übergießen. Die Gewürze in Gewürzsackerl geben und in das Rotkraut stecken. Mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.

2. Am Zubereitungstag das Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen.

3. Die Gans innen und außen gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Birne und Apfel schälen, Kerngehäuse entfern und vierteln. Mit Majoran in die Gans füllen. Jetzt mit Küchengarn verschließen und in ein tiefes Ofenblech setzen. Mit etwas Wasser (ca.2 cm hoch) angießen und zweieinhalb Stunden im Ofen braten, dabei gelegentlich mit austretendem Schmalz übergießen.

4. Währenddessen für das Rotkraut und die klein hacken Zwiebeln in einem großen Kochtopf in Gänseschmalz und Zucker anschwitzen. Rotkraut hinzufügen und 20 Minuten ohne Deckel dünsten. Mit Salz und Zimt abschmecken. Zirka weitere 15 Minuten gar dünsten.

5. Für die Knödel die geschälten Erdäpfel in Salzwasser kochen, durch eine Presse drücken und noch heiß mit Mehl, Eiern, Salz und Muskatnuss verkneten. Zwölf Knödel formen und in leicht siedendem Salzwasser etwa sechs bis acht Minuten ziehen lassen.

6. Nach zweieinhalb Stunden die Temperatur im Ofen auf 200 °C erhöhen und die Gans weitere 30 Minuten knusprig braten. Nicht mehr mit Bratenfett übergießen.

7. Den Bratensaft abschöpfen und mit Maizena-Stärke binden. Die gebratene Martinigans mit einer Geflügelschere zerteilen und die Gans mit Rotkraut, Erdäpfelknödeln und Ganslsauce

anrichten und heiß servieren.

Tipp