

# Frank's Weihnachtsgans

## Zutaten: (für 4-5 Personen)

1 tiefgefrorene Gans ca. 4.000 g  
(ich habe die besten Erfahrungen mit polnischen Hafermastgänsen gemacht)  
850 g Sauerkraut,  
350 g magerer, gewürfelter Schinkenspeck,  
1 große, grob zerkleinerte Zwiebel,  
1 großer, in Würfel (ca. 1-2 cm) geschnittener Boskop-Apfel,  
2-3 kleingeschnittene Knoblauchzehen,  
1 gehäufte El. Rosinen,  
1 Fl. Weißwein,  
200 g saure Sahne,  
2 Tl. Kartoffelmehl (Mondamin),  
Salz, Pfeffer, Beifuß, Madeira, Rosen-Paprika.  
Nähnadel und Zwirn (oder dicken Faden)

## Es kann los gehen:

Die tiefgefrorene Gans aus der Hülle nehmen, in einer Schüssel über Nacht auftauen lassen (ca. 15 Std.). Innereien (meist im Plastikbeutel) und Fett herausnehmen, die bohnen großen Drüsen aus dem Bürzel ausschneiden (dieses Fett schmeckt leicht tranig), Gans waschen, trockentupfen. An dieser Stelle probiere ich immer, ob der ausgewählte Wein auch gut ist. Jetzt die Sauerkrautfüllung zubereiten:

Schinkenspeck in Kasserolle auslassen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, gewaschenes, gut ausgedrücktes auseinandergezupftes Sauerkraut zugeben, mit einem Glas Wein aufgießen, zugedeckt erhitzen lassen. (Sauerkrautfüllung muß heiß in die Gans, da sich sonst die Bratzeit verlängert.) Zum Schluß Äpfel und Rosinen zugeben. Nochmals prüfen, ob der verwendete Wein noch immer gut ist.

Die Gans innen mit Paprika und Beifuß einreiben, die Füllung hineingeben und mit einer dicken Nähnadel und Zwirn zunähen. Keulen mit Bindfaden zusammenbinden (dressieren), damit sie sich nicht spreizen. Mit der Brustseite nach unten in Bräter geben, zwei Tassen Wasser zugießen und in das vorgeheizte Backrohr schieben. Bei ca. 210 Grad ca. 2½ Stunden braten (Bratzeit für Gans bis 3000 Gramm 2 - 2 ½ Stunden, für 3000 - 4500 Gramm 2 ½ - 3 Stunden). In einer großen Tasse (¼ l) eine Gewürzmischung zum Einpinseln bereit stellen. Dazu die Tasse ¾ mit kaltem Wasser füllen und 3 gehäufte Teel. Rosen-Paprika und einen gehäuften Teel. Salz hinein tun, gut umrühren bis das Salz aufgelöst ist. Jetzt habe ich das Gefühl einen großen Schluck Wein verdient zu haben und dann ist erstmal Pause. Nach der halben Bratzeit die Gans wenden. Mit einer Gewürzmischung bepinseln und das alle 15 Min. wiederholen.

## Soße:

Gans aus dem Bratgefäß nehmen und das klare Fett abgießen (in eine Schüssel\*) bis noch gut ein ½ l Fond übrig ist. Den Fond mit 1 Tasse Wasser aufgießen, aufkochen und durch ein Sieb in eine Kasserolle geben, mit 1 Schuß Weißwein auffüllen (nicht vergessen: vorher erst probieren ob der Wein noch gut ist). 1 gehäufte Teel. Kartoffelmehl in wenig kaltem Wasser auflösen, einrühren, aufkochen lassen. Hier gebe ich die Innereien (Herz, Magen, Leber) dazu und lasse es 5 Min. kochen, dann wieder herausnehmen und warm stellen. Die Soße mit der sauren Sahne und 1-2-3 Schuß Madeira verfeinern, abschmecken.

Guten Appetit (hicks)

\*Das Fett kann zum Braten verwendet werden oder Sie machen daraus einen leckeren Brotaufstrich (Gänseschmalz). Dazu fügen sie dem Fett noch 1/3 Schweinegriebenschmalz, einen fein gewürfelten Boskop-Apfel (geschält) und eine fein gewürfelte Zwiebel hinzu und kochen das ganze 10 Min., abkühlen lassen - fertig.