So wird‘s gemacht:

Gans

- Den Backofen auf 150 C° Umluft/170° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gänseteile mit einem Zewa trocknen, mit der Gewürzmischung einreiben und zur Seite stellen.
- Die beiden Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und mit jeweils 2 Trockenpflaumen füllen. Die fertigen Äpfel zusammen mit den Gänseteilen auf ein tiefes Blech legen.
- Das Blech in den Ofen schieben, nach 30 Minuten die Gänseteile einmal komplett mit Wasser übergießen.
- Das Fleisch weiterhin alle 15 Minuten mit der eigenen Flüssigkeit übergießen.
- Den Vorgang so lange wiederholen, bis es eine schöne braune Farbe und eine knusprige Haut hat.

Klöße

- Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und einen Moment „ausdampfen“ lassen.
- Die noch warmen Kartoffeln mittels eines Stampfers oder einer Presse zerkleinern.
- Die Kartoffelasse in eine Schüssel gegeben und 125g Kartoffelstärke und 1 Ei hinzugeben. Alles gut vermengen und mit Salz, Muskat und etwas Tabasco würzen.
- Nun aus dem Kartoffelteig 6 Klöße formen und in gesalzenem Wasser ziehen lassen. Das Wasser muss einmal aufkochen, danach nur noch „sieden“.
- Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Klöße kurz durchschwenken.

Rotkohl

- Den geschnittenen Rotkohl mit dem Gewürzfond vermischen, gründlich durchkneten. und dann für ca. eine Stunde stehen lassen.
- Den Zucker in einem ausreichend großen Topf karamellisieren lassen, dann die kleingeschnittenen Zwiebeln zugeben. Kurz durchrühren, nun mit dem Fond ablöschen. So lange unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nun den Rotkohl zugeben und durchrühren.
- Dann den Reis dazugeben und alles eine Stunde lang kochen lassen.

Sauce

- Einen Topf aufstellen und auf höchster Stufe heiß werden lassen, etwas Öl zugeben. Die Knochen darin stark anrösten. Nun erst das Gemüse und dann etwas Tomatenmark zugeben, unter Rühren weiter rösten, dann mit Rotwein ablöschen.
- Durch Rühren den Bodensatz lösen und so lange köcheln, bis der Wein verkocht ist. Mit ca. 0,5 Liter Wasser auffüllen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Zwischendurch rühren.
- Nach ca. 1 Stunde kochen die Sauce durch ein feines Sieb schütten und nach Geschmack mit Salz, und Pfeffer würzen. Sie können nach eigenem Geschmack auch mit anderen Gewürzen, oder z.B. mit Orangensaft abgeschmecken.
- Zum Schluss mit etwas Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz binden.

So wird‘s gemacht:

Gans

- Den Backofen auf 150 C° Umluft/170° Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Gans mit einem Zewa trocknen, die Flügel am Gelenk und die Drüse am Hinterteil mit einem Messer abtrennen. Die Drüse nicht weiter verwenden. Den Beutel mit den Innereien entnehmen. Die Gans mit der vorbereiteten Gewürzmischung einreiben und zur Seite stellen.
- Die beiden Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und mit jeweils 2 Trockenpflaumen füllen. Die fertigen Äpfel werden in die Gans gestopft.
- Das Blech in den Ofen schieben, nach 30 Minuten die Gans einmal komplett mit Wasser übergießen und weiterhin alle 15 Minuten mit der eigenen Flüssigkeit übergießen.
- Den Vorgang so lange wiederholen, bis sie eine schöne braune Farbe und eine knusprige Haut hat.

Klöße

- Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und einen Moment „ausdampfen“ lassen.
- Die noch warmen Kartoffeln mittels eines Stampfers oder einer Presse zerkleinern.
- Die Kartoffelasse in eine Schüssel gegeben und 250g Kartoffelstärke und 2 Eier hinzugeben. Alles gut vermengen und mit Salz, Muskat und etwas Tabasco würzen.
- Nun aus dem Kartoffelteig 12 Klöße formen und in gesalzenem Wasser ziehen lassen. Das Wasser muss einmal aufkochen, danach nur noch „sieden“.
- Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Klöße kurz durchschwenken.

Rotkohl

- Den geschnittenen Rotkohl mit dem Gewürzfond vermischen, gründlich durchkneten und dann für ca. eine Stunde stehen lassen.
- Den Zucker in einem ausreichend großen Topf karamellisieren lassen, dann die kleingeschnittenen Zwiebeln zugeben. Kurz durchrühren, nun mit dem Fond ablöschen. So lange unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nun den Rotkohl zugeben und durchrühren.
- Dann den Reis dazugeben und alles eine Stunde lang kochen lassen.

Sauce

- Einen Topf aufstellen und auf höchster Stufe heiß werden lassen, etwas Öl zugeben. Die Innereien und die Flügel darin stark anrösten. Nun erst das Gemüse und dann etwas Tomatenmark zugeben, unter Rühren weiter rösten, dann mit Rotwein ablöschen.
- Durch Rühren den Bodensatz lösen und so lange köcheln, bis der Wein verkocht ist. Mit ca. 1 Liter Wasser auffüllen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Zwischendurch rühren.
- Nach ca. 1 Stunde kochen die Sauce durch ein feines Sieb schütten und nach Geschmack mit Salz, und Pfeffer würzen. Sie können nach eigenem Geschmack auch mit anderen Gewürzen, oder z.B. mit Orangensaft abgeschmecken.
- Zum Schluss mit etwas Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz binden.