

Gegrillte Gans vom Drehspieß



- 1 frische Gans
- 2 Äpfel geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Packungen Lebkuchen
- etwas Meersalz und Pfeffer

Gans waschen, innen und außen salzen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Mit Apfelscheiben und zerkleinertem Lebkuchen füllen.

Den Grill für indirekte Hitze von 130°C vorbereiten (Gas- bzw. Holzkohlegrill). Gans in einem Bratenkorb oder auf einem Drehspieß über der indirekten Zone platzieren. Eine Alu-Tropfschale darunterstellen. Die Gans bei niedriger Temperatur (130°C) 4 bis 5 Stunden garen.

Weihnachtsgans vom Grill



1	Gans
200 g	Trockenobst gemischt
3	Äpfel
1/2 Bund	Beifuß getrocknet
1 TL	Majoran
	9 Pfeffer Symphonie
	Salz

für die Sauce

1 Bund	Suppengrün
400 ml	Gänsefond
1 l	Wasser
1 Schuss	Rotwein

1. Zuerst wird das Trockenobst für einige Stunden gewässert. Die Äpfel werden vom Kerngehäuse befreit und klein geschnitten. Das Wasser des Trockenobstes gesondert in eine Schüssel schütten und das Obst ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Nun wird das Obst mit dem Beifuß vermengt, mit Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt und in die Gans gefüllt. Diese wird dann mit Küchengarn und Spießern/Rouladennadeln zugebunden, von außen gesalzen und auf dem Drehspieß fixiert.
2. In einer Edelstahlschale, die gleichzeitig als Tropfschale für überschüssiges Fett dient, kommen jetzt das Suppengrün (in grobe Stücke geschnitten), das Wasser und der Fond hinein. Nun kommt die Tropfschale mit den Kohlekörben in den Kugelgrill. Dieser wird jetzt zwischen 150 und 160°C eingeregelt. Dazu verwendet man etwa einen 3/4 gefüllten Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett. Sobald der Grill die Temperatur erreicht hat, wird die Gans auf die Rotisserie gesteckt.
3. Nach ca. 30 Minuten wird z.B. mit einer Fleischgabel in die Haut der Gans gestochen, damit das Fett rauslaufen kann. Zwischendurch ab und zu die Gans mit dem heruntertropfenden Fett/Brühe-Gemisch bestreichen. Nach ca. 3 Stunden sollte die Gans kurz vor der angestrebten KT von 83-85°C sein. Zur Messung der Kerntemperatur empfiehlt es sich ein Thermometer, wie das Maverick ET-733 zu verwenden, welches dank Thermometerdurchführung auch problemlos mit dem MoestaBBQ Drehspieß verwendet werden kann. Jetzt wird die Haut der Gans mit einer konzentrierten Salzwasserlösung bepinselt und der Grill nochmal richtig hochgeheizt auf ca. 250°C damit die Haut schön kross wird. Dazu öffnet man beim Kugelgrill die Lüftungsschieber komplett, so dass die Briketts mit mehr Sauerstoff versorgt werden Temperatur im Grill somit ansteigen kann.
4. Sobald die Gans fertig ist, wird sie runtergenommen und ein paar Minuten zur Seite gelegt damit der Fleischsaft sich verteilen kann. In dieser Zeit wird die Sauce zubereitet. Dazu mixt man einfach das Fett/Gemüse/Fondgemisch mit einem Stabmixer kurz auf, gießt einen guten Schluck Rotwein hinzu und schmecken es mit Salz und Pfeffer ab. Das überschüssige Fett sammelt sich innerhalb weniger Minuten an der Oberfläche und kann abgeschöpft werden. Jetzt kann man die Gans tranchieren und servieren. Als Beilage dazu passen am besten Rotkohl und Knödel.

Weihnachtsgans



Gans 4-6 kg

3 Äpfel (Sorte Braeburn)

100 g getrocknete Cranberries

100 g vorgekochte Maronen

2-3 TL Pfeffer Symphonie von Ankerkraut

2 EL getrockneter Beifuß

1-2 TL getrockneter Majoran

3 EL Honig

Für die Sauce:

Bund Suppengrün (Sellerie, Möhre, Lauch, Zwiebel)

2 EL Tomatenmark

100 ml Rotwein (halbtrocken)

1 l Wasser

400 ml Gänsefond

1. Gans gut ab- und auswaschen und danach mit Küchenrolle trocken tupfen. Die Cranberries für **10 Minuten** in Wasser einlegen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die vorgekochten Maronen halbieren und genau wie die Cranberries zu den Apfelstücken geben.
2. Zu der Apfelfüllung kommt jetzt der Pfeffer, getrockneter Beifuß und Majoran. Alles gut vermengen und die Gans damit befüllen. Danach alles gut mit Küchengarn verknoten und mit Zahnstochern fixieren um zu verhindern das die Füllung wieder heraus fällt.. Jetzt noch die Gans von außen salzen und auf die **Rotisserie (Drehspieß)** packen.
3. In eine **Edelstahlschale** kommt das Suppengrün, Wasser und der Gänsefond. Zusätzlich dient die Schale als Auffangbehälter für herunter tropfendes Fett. Das Fett wiederum dient später als Geschmacksträger für unsere Sauce. Den Grill auf **160 Grad indirekte Hitze** einregeln, Rotisserie mit Gans montieren und die Schale mit dem Gemüse unter die Gans stellen (wir haben hier einen **Char Broil Gas2Coal** verwendet) und den Deckel schließen.
4. Nach gut **30 Minuten** wird die Haut der Gans zum Beispiel mit einer Gabel eingestochen damit das Fett austreten kann. Ab diesem Zeitpunkt sollte man die Gans alle **30 Minuten** mit dem Fett/Brühe Gemisch aus der Edelstahlschale bepinseln.
5. Nach rund 3 Stunden sollte die Gans eine **Kerntemperatur von 67-70 Grad** erreicht haben. Zur Prüfung empfiehlt sich ein **Grillthermometer** zu benutzen. Jetzt wird der Grill noch einmal auf **260 Grad** aufgeheizt und die Gans mit etwas Honig bepinselt. So wird die Haut schön kross und braun.
6. Um eine schnelle Sauce zu zaubern nimmt man die Schale mit dem Gemüse und Bratensaft vom Grill, Tomatenmark dazu geben, mixt den Sud sowie das Gemüse mit einem Stabmixer auf, wartet kurz bis sich das überflüssige Fett an der Oberfläche abgesetzt hat, entfernt dies mit einem Löffel und gibt einen guten Schuss Rotwein dazu. Anschließend die Sauce noch kurz auf dem Grill einreduzieren lassen.



Gänsekeule in Lebkuchen-Rotwein-Sosse

Zutaten

1 Gänsekeule
2 große Möhren, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 Tube Tomatenmark
1/2 bis 1/1 Liter guten Rotwein
1/4 Liter Geflügelfond oder Hühnerbrühe
2 El Honig
Salz
Pfeffer
3 Nelken
6 Wacholderbeeren, angedrückt
1 Lebkuchen, gehackt
Kalte Butter zum Binden der Sosse

Anweisungen

Ein klassisches Rezept nicht nur zur Weihnachtszeit.

Gänsekeule in sehr heißem Öl von beiden Seiten schön dunkel anbraten. Anschließend herausnehmen und in einen Bräter oder den DO legen.

Im gleichen Fett das Suppengrün, die Zwiebel und den Knoblauch etwa 5 Minuten anrösten - auch hier soll sich eine dunkelbraune Kruste bilden. Den Honig und die Gewürze dazugeben, mit Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen. Fond bzw. Hühnerbrühe Tomatenmark dazu und alles zur Gänsekeule in den Bräter geben.

Im Topf noch einmal kurz aufkochen, dann abdecken und bei 180 Grad schmoren. Dort bleibt die Keule ca. 1 1/2 bis 2 Stunden. Sie ist gar, wenn sich der Knochen leicht aus dem Fleisch drehen lässt.

Wenn die Keule gar ist, aus dem Topf nehmen und warmhalten. Den Bratensud durch ein Sieb gießen, um das Gemüse zu entfernen. Auf der Soße schwimmt oben das flüssige Gänsefett, das man jetzt abschöpfen kann. Die Soße noch einmal kurz aufkochen und den Lebkuchen dazu geben. Rühren, bis er sich aufgelöst hat. Nun ein wenig kalte (!) Butter dazu und mit dem Schneebesen verrühren, das bindet die Soße. Dazu gibts Spätzle/Semmelknödel, Rotkohl.

Gänsekeulen mit Beifuß und Trauben



Für 4-6 Portionen:
4 Gänsekeulen (ca. 2 kg)
Salz, weißer Pfeffer
a. d. Mühle
2 Ei Beifuß
1/4-3/8 l trockener
Riesling
300 g grüne Trauben
750 g frisches Sauerkraut
1 Tl Wacholderbeeren

Von den Gänsekeulen alles sichtbare Fett zwischen Fleisch und Haut abschneiden und in Würfel schneiden. In einem flachen, schweren Schmortopf bei milder Hitze auslassen.

Die Gänsekeulen waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und mit 1 Ei Beifuß bestreuen. Dann von beiden Seiten langsam goldbraun anbraten.

Die Keulen aus dem Topf nehmen. Das ausgebratene Gänsefett vollständig abgießen und beiseite stellen.

Den Bratensatz mit knapp 1/8 l Wein loskochen. Die Keulen zurück in den Topf geben. Zugedeckt von jeder Seite 45 bis 60 Minuten schmoren. Dabei nach und nach den restlichen Riesling dazugießen.

Inzwischen die Trauben waschen und von den Stielen zupfen.

Das Sauerkraut mit den zerdrückten Wacholderbeeren mit 2 Ei Gänsefett andünsten, dann im geschlossenen Topf 20 Minuten garen (das restliche Fett kann man zum Beispiel für Gänseschmalz verwenden). Das Sauerkraut warm stellen.

Die Gänsekeulen aus der Sauce nehmen und zugedeckt ebenfalls warm stellen. Die Trauben und den restlichen Beifuß in die Sauce geben und im offenen Topf bei starker Hitze 4 bis 5 Minuten unter Rühren kochen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Sauerkraut zugeben und darin wenden. Die Keulen mit dem Trauben-Sauerkraut und Kartoffelpüree servieren.

Gans



1 Gans (etwa 4-5 kg schwer)

500 g Hackfleisch

250 g Paniermehl

2 Eier

200 g Gehackte Maronen

3 Äpfel (2 gewürfelt und karamellisiert)

1 TL Salbei

Salz, Pfeffer

1. Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Danach aus Hackfleisch, Paniermehl, Eiern, Maronen, den gewürfelten Äpfeln und dem Salbei eine Füllung zubereiten und abschmecken.
2. Die Gans vorsichtig mit der Masse füllen, ohne dass die Haut reißt. Einen Apfel in die Öffnung geben und zunähen.
3. Grill für indirekte niedrige Hitze (140-150°C) vorbereiten und die Gans mit der Brust nach unten in einen Bratenkorb legen. Die Unterseite und die Keule einige Male einstechen. Den Bratenkorb in eine Keramikschaale (zum Fett auffangen) stellen und die Gans 2 ½ -3 Stunden grillen. Gelegentlich das abtropfende Fett auf die Gans träufeln.
4. Nach 2 ½-3 Stunden die Gans umdrehen und eine weitere Stunde grillen. Falls die Gans nicht knusprig genug ist, Temperatur im Grill etwas erhöhen (180°C).

Gänsebraten



- 1 Gans
- 2 Äpfel
- 2 Birne(n)
- 100 g Backpflaume(n)
- 200 g Trockenfrüchte, gemischt
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Calvados
- 100 ml Apfelsaft

Die getrockneten Pflaumen und das getrocknete Mischobst in einer Mischung aus Calvados und Apfelsaft ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Falls nicht die ganze Flüssigkeit aufgesogen wird, den Rest abgießen und zur Seite stellen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen.

Die Gans innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Obst mit den Innereien der Gans mischen, die Gans damit füllen und zunähen.

Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost im kalten Herd stellen, darunter eine tiefe Reine schieben. Gans, Rost und Reine sollten im unteren Teil des Herds sein. Den Herd auf 160 Grad Ober-/Unterhitze stellen.

Nach 45 Minuten das Fett aus der tiefen Reine in einen Behälter gießen, eine Tasse heißes Wasser in die Reine geben und die Reine in den Herd zurückstellen. Nach einer weiteren Stunde, die Reine wieder entleeren, und noch einmal eine Tasse heißes Wasser in die Reine geben. Insgesamt drei Mal die Reine entleeren und mit Wasser aufgießen. Den Saft aus der Reine immer sofort in einen Behälter geben und die Behälter so kalt wie möglich stellen (TK-Schrank etc.)

Nach drei Stunden Bratzeit die Gans auf den Rücken legen und weitere eineinhalb Stunden braten. Kurz vor Ende der Bratzeit die Gans eventuell mit eiskaltem Wasser bepinseln, das macht die Haut besonders glänzend und knusprig. Dieser Vorgang ist jedoch nicht immer nötig.

Wenn die Gans nach fast fünf Stunden nicht rundherum sichtbar braun ist, evtl. den Herd auf 250 Grad stellen und die Gans bei leicht geöffneter Tür nachbräunen. Vorher die Gans mit etwas eiskaltem Wasser bepinseln. Das ist aber eigentlich nur im Notfall notwendig.

Kurz vor Ende der Bratzeit die Behälter mit dem Bratensaft aus der Kälte nehmen, das Fett entfernen und den reinen Bratensaft in eine Kasserolle geben. Normalerweise wird man sehen, dass der erste Behälter nur Fett enthält, der zweite noch halb mit Fett gefüllt ist und der dritte nur noch eine dünne Fettschicht hat. Der Bratensaft, der in der vierten - und letzten Reine ist - enthält fast kein Fett mehr. Den Bratensaft aus der letzten Reine ebenfalls in die Kasserolle geben. Falls es noch Fettaugen auf der Sauce gibt, diese mit einem Löffel entfernen.

Die Gans aus dem Herd nehmen, die Fäden entfernen, die Füllung in ein Sieb geben und abtropfen lassen, ohne das Obst zu drücken. Diese Flüssigkeit ebenfalls in die Kasserolle geben.

Die Gans noch einmal kurz warm stellen, in der Zwischenzeit den Bratensaft leicht binden - entweder mit Mehlbutter oder mit Speisestärke - und abschmecken. Die Sauce sollte auf keinen Fall zu dick sein. Normalerweise ist ein Abschmecken nicht nötig.

Meine Erfahrungen in Bezug auf Fett- und Saucenmenge beziehen sich auf eine 5-Kilo-Ökogans.

Weihnachtsgans mariniert in Portwein



In der Küche:

1. Alle Zutaten für die Marinade in einen Topf zusammen rühren, aufkochen und etwas reduzieren lassen.
2. Gans von außen und innen gut waschen und trocken tupfen. Überflüssiges Fett entfernen. Anschließend die abgekühlte Marinade unter der Haut verteilen.
3. Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Grill:

1. Grill für indirekte Hitze (150°) vorheizen.
2. Unten im Grill eine Auflaufform mit Wasser stellen. Gans in einen Bratenkorb legen und indirekt über die Wasserschale auf den Grill stellen.
3. Die Gans etwa 3 bis 3,5 Stunden grillen, dabei im letzten Drittel mit Wasser-Milch-Gemisch bestreichen.

1 Gans ca. 4,5 Kg schwer

Für die Marinade

20 g Salz

20 g Schwarzer, gemahlener Pfeffer

5 g Zimt

50 g Thymian, klein gehackt

50 g Rosmarin, klein gehackt

50 ML Rote Balsamico Essig

80 ML Portwein

150 g Granatapfelkerne

100 g Blattpetersilie, fein gehackt

50 ML Rotwein

2 EL Milch mit 2 EL Wasser gemischt

Zwei gan(s) einfache Gerichte



1 x	Graugans
1 Bündel	Suppengemüse
2 Blatt	Lorbeer
5 x	Zwiebeln
3 x	Apfel
2 x	Orangen
2 Zehe	Knoblauch
3 Zweig	Beifuß
3 Zweig	Thymian
1 x	Salz und Pfeffer

1. Wurzelgemüse und zwei Zwiebeln in Würfel schneiden. Zusammen mit der Graugans, den Lorbeerblättern, einem Esslöffel Pfefferkörner und zwei Esslöffeln Salz in einen ausreichend großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Das Wasser erhitzen und nun zwei Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
2. Den Topf samt Inhalt an einem kühlen Ort über Nacht erkalten lassen.
3. Die Gans aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf einem Backblech platzieren. Mit Salz außen wie innen einreiben.
4. Äpfel, geschälte Orangen, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, mit Beifuß und Thymian mischen und die Gans befüllen. Das restliche Obst, Gemüse sowie Gewürze ringsum die Gans verteilen.
5. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.
6. Die erkaltete Brühe durch ein Küchentuch abseihen. Ein Teil der Flüssigkeit/des Fetts auf das Backblech zur Gans geben.
7. Die klare, abgeseigte Brühe erhitzen, Nudeln und Gemüse nach Wahl hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist eine kräftige Gänsebrühe, die als Vorspeise serviert werden kann.
8. Derweil die Gans für zirka zwei Stunden backen, bis die Außenhaut braun und knusprig ist.