

Rezepte von www.bioigans.com

Gansl gebraten à la Theresia

Zutaten für 4 Personen: 1 Gans ca. 3 kg, 3-5 säuerliche Äpfel, Würze: Salz, Pfeffer, Rosmarin-event. frisch vom Strauch.

Fülle: Äpfel vierteln und entkernen. Die Gans füllen und mit einem kleinen Spieß oder Zahnstochern zustecken.

Tipp für den Topf: ein großer Edelstahltopf mit Deckel und Gittereinsatz.

Das Gansl mit dem Brustteil nach oben auf den Gittereinsatz legen. 1/8 l Wasser dazugeben und den Deckel draufgeben.

Ins vorgeheizte Rohr bei 220° ca. ½ - ¾ Stunde braten lassen, dann die Temperatur auf etwa 180°-190°zurückstellen. Bratvorgang dauert 1 bis 1 1/4 Std. je kg Gans.

Das Gansl öfter kontrollieren, wenn nötig mit kleinen Mengen Wasser aufgießen. Zwischenzeitlich mit etwas Honig bepinseln.

Bratenfett abgießen. Äpfel aus dem Gansl nehmen und in den Bratenfond geben (je nach Belieben) Äpfel zerdrücken, mit etwas Maizena eindicken und abschmecken.

Oder: mit Pürierstab mixen, etwas Preiselbeeren dazugeben und wenn nötig eindicken.

Die Gans in Servierfertige Stücke tranchieren, Knödelbeilage und eventuell Rotkraut zugeben, mit Saft übergießen, Birne mit Preiselbeeren zugeben und servieren.

Beilage: Böhmisches Knödel

Zutaten: 50 dag Mehl, ¾ l Milch, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 1 Bund Petersilie, 6 Semmel (oder Semmelwürfel), 6 dag Butter

Milch, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer zu einem dünnen Teig rühren. Petersilie dazugeben und 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Semmelwürfel in Butter braun anrösten, dazugeben und etwa eine Stunde ziehen lassen.

In ein beöltes Geschirrtuch rollen – Durchmesser 7-8 cm - in kochendes Salzwasser einlegen und 15 Minuten im offenen Topf leicht wallen lassen.

Theresias Knödeltipp: „Ich nehme einen Schöpfer, befeuchte ihn und steche damit halbrunde Formen aus dem Teig heraus. Diese setze ich in einem Dampfhäfen auf das Gitter. Die Knödel ziehen etwa ¼ Stunde bis 20 Minuten in dem Dampf des leicht kochenden Wassers. Semmelknödel über Dampf gelingen ebenfalls hervorragend.“

Gansl-Einmachsuppe von Fleischresten und/oder Innereien (Hals, Magen, Leber, Herz)

Zutaten für 4 Personen: Hals, Magen, Leber und Herz, Suppengemüse, 5 dag Butter, 5 dag Zwiebel, eine Brise Zucker, 8 dag Mehl, Eventuell etwas Weißwein zum Ablöschen, Fond und bis zu 2 l Wasser (je nachdem wie dick man die Suppe mag), Salz und Petersilie.

Zubereitung: Hals, Magen, Leber und Herz mit Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch extra kochen. Fond abgießen und damit die Suppe aufgießen, die Innereien und das Suppengemüse auskühlen lassen.

Zwiebel mit Butter aufschäumen, Mehl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben, vom Herd nehmen, - event. mit Weißwein ablöschen - Wasser und Fond langsam aufgießen, dabei wiederum mit der Schneerute gut rühren. 15 – 20 Minuten auf kleiner Flamme leicht aufkochen lassen. Fleischreste kleinwürfelig schneiden und mit den Innereien und dem ausgekühlten Suppengemüse zugeben und durchziehen lassen.

Abschmecken je nach persönlichem Geschmack: Pfeffer, Salz, Muskatnuss und kleingeschnittene Petersilie begeben. Mit Lorbeerblatt, Zitronenschale und -saft, Creme fraiche oder Schlagobers und einige Tropfen Apeflessig.

Tipp: Fleisch und Innereien warmstellen und in einer Extraschüssel servieren. So kann jeder Gast selbst entscheiden, wie viel Einlage er in der Suppe haben möchte.

Einlage: Knödel

Zutaten: 120 gr. Rindermark (oder Butter), 3 Semmeln (in Milch einweichen, ausdrücken und passieren), 2 Eier, 130 gr. Mehl, 50 gr. Brösel., Salz, Muskat.

Zubereitung: Rindermark oder Butter aufschäumen, alle Zutaten dazugeben, gut vermischen, würzen, etwas ziehen lassen und Knödel formen. In Salzwasser einlegen und ca. 12 Minuten köcheln lassen.