

Gans

Einzel oder im Menü

Schritt für Schritt Anleitung

So wird's gemacht

- 1 Backofen auf ca. 130 - 140 Grad Umluft vorheizen
- 2 aufgetaute Gans auf Backblech setzen
- 3 Backblech mit ca. 1 cm Wasser füllen
- 4 Gans mit Salzwasser bepinseln
- 5 Nun die Gans für 1,5 Stunden in den Backofen schieben
- 6 **MENÜ** **Für die Klöße:** einen großen breiten Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen
- 7 **MENÜ** Kloßmasse durchkneten und tennisballgroße Klöße formen (nicht vergessen: mit Croutons füllen)
Tipp vom Schmidt: auf eine Packung Kloßteig - 1 EL Schmand untermischen
- 8 **MENÜ** Rotkohl und Soße jeweils in einen Topf füllen und langsam erhitzen
- 9 Gans ab und an mit Salzwasser bepinseln
- 10 **MENÜ** Sicherstellen, dass der Rotwein temperiert und nicht zu kalt ist
- 11 Immer wieder nach der Gans schauen. Sollte sie schon zu braun sein bitte mit Alufolie bedecken
- 12 **MENÜ** 30 min vor Ende Klöße ins Wasser geben und ca. 25 min in leicht siedendem Wasser köcheln lassen
- 13 Nach 1,5 Stunden den Backofen auf 220 Grad hochheizen und die Gans knusprig backen, ca. 15 - 20 min je nach Ofen
- 14 Bitte auf Bräune achten
- 15 **Tipp vom Schmidt:** 2 EL Sojasoße, 1 - 2 EL flüssige Butter und 1 TL Honig mischen und die Gans 5 min vor Ende bepinseln
- 16 **MENÜ** Rotwein ins Glas einschenken, Gänsekeulen anrichten und schmecken lassen

Tipp vom Schmidt für die Klöße: Semmelbrösel mit Butter in der Pfanne rösten und über die fertigen Klöße streuen