

Marinade für den Rotkohl



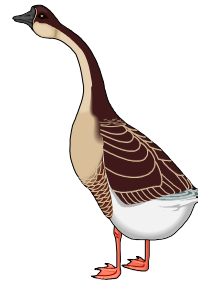
| | | |
|--------|---------------|--|
| 1,5 kg | Rotkohl | in mittelfeine Streifen geschnitten |
| 100 gr | Apfelmus | |
| 4 Stk. | Äpfel | schälen, entkernen, achteln |
| 100 gr | Preiselbeeren | |
| 500 ml | Rotwein | |
| 300 gr | Zwiebeln | in feine Scheiben geschnitten |
| 100 gr | Zucker | |
| 250 ml | Rotweinessig | |
| | Salz, Pfeffer | nach Geschmack |
| | Wasser | so dass der Rotkohl leicht bedeckt ist |

- Den Rotkohl für 4 - 5 Tage in der Marinade belassen.
- Den eingelegten Rotkohl jeden Tag einmal durchmengen.

Rotkohl kochen

Folgende Zutaten in einen ausreichend großen Topf geben und unter rühren zum kochen bringen.

| | | |
|---------|------------------|--------------------------|
| 200 gr | Gänseschmalz | |
| 100 ml | Rotweinessig | |
| 50 gr | Preiselbeeren | |
| 150 ml | Apfelmus | |
| 100 gr | Zucker | |
| 500 ml | Wasser | |
| 4 Stk. | Lorbeerblätter | in ein Kräutersieb legen |
| 5 Stk. | Nelken | in ein Kräutersieb legen |
| 10 Stk. | Wacholderbeeren | in ein Kräutersieb legen |
| | Salz und Pfeffer | nach Geschmack |



- Den Rotkohl -mit seiner Marinade- dazugeben und unter zeitweiligem rühren ca. 1,5 - 2 Std. bei mittlerer Hitze garen. Nochmals nachschmecken.
- Bei Flüssigkeitsverlust mit Wasser angießen.

Tipp

Alternativ: Gefrorene Rotkohlstreifen und mit den obigen Zutaten verfeinern (z.B. von Iglo oder ein Bio-Rotkohl)

Frische Klöße 12 Stk. á ca. 120 gr halb und halb

| | | |
|---------|---|---|
| 1000 gr | rohe Kartoffeln | auf der Reibe reiben, trocken auspressen und die Kartoffelstärke auffangen. |
| 800 gr | gekochte Kartoffeln | durch die Kartoffelpresse pressen oder sehr fein reiben. |
| 4 Stk. | Eigelb | |
| 30 gr | Mondamin | |
| | wenig Salz und eine kleine Prise Muskat | |

- Die angefallene Kartoffelstärke von den roh-geriebenen Kartoffeln mit in die Kloßmasse geben.
- Die Kloßmasse ca. 5 Minuten ruhen lassen (damit sich das Klebereiweiß aus der Kartoffelstärke "verkleistert").
- In einem ausreichend großen Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.
- Die Masse zu ca 120 gr großen Klößen formen (dabei die Hände anfeuchten).
- Die Klöße vorsichtig in das siedende Wasser geben und ca. 15 - 20 Minuten siedend garen.
- Dieses Timing gut beachten, da sonst die Klöße auseinanderfallen können.

Tipp 1

Wenn Sie noch nie frische Klöße hergestellt haben machen Sie auf jeden Fall im Vorfeld mindestens einen Versuch.

Tipp 2

Alternativ: Fertiges Klöße-Pulver halb+halb (z.B. von Pfanni) **oder** fertige, frische Kloßteigmasse

Beize für die Gänsebrüste

| | |
|----------------------------|--|
| | ca. 5 Liter |
| 1000 gr Zwiebeln | geschält und geachtelt |
| 300 gr Möhren | schälen und in ca. 4 cm Stücke schneiden |
| 150 gr Sellerie | schälen und in ca. 4 cm Stücke schneiden |
| 1/2 Stk Porreestange | waschen und in ca. 4 cm Stücke schneiden |
| 80 gr Senfkörner | |
| 15 Stk Wacholderbeeren | |
| 5 Stk Lorbeerblätter | |
| 5 Stk Nelken | |
| 2 Stk kleine Zweige Beifuß | |
| 250 ml Himbeeressig | |
| 250 ml Balsamicoessig | |
| 750 ml Kräuternessig | nach Geschmack |
| 4 L Wasser | |
| Salz, Pfeffer | |



Zwei "Doppelgänsebrüste" im Knochen á je 1000 gr für
6 - 7 Tage in die Beize legen.

Gänsebrüste braten

- Gänsebrüste aus der Marinade nehmen und trocken abtupfen.
- Die Marinade durch ein feines Sieb passieren.
- S1** und das Gemüse und die Gewürze - für den Saucenansatz- auffangen.
- Einen Teil der passierten Marinade brauchen Sie zum angießen der Gänsebrüste
- S2** den anderen Teil (ca. 2 L) zum ansetzen der Sauerbratensauce.
- Rapsöl in einem Bräter erhitzen.
- Die Gänsebrüste von beiden Seiten kurz anbraten damit sich die Poren schließen.
- Den Backofen auf 170° Umluft vorheizen.
- Die Gänsebrüste im Bräter mit der Hautseite nach unten legen,
mit der passierten Marinade zu einem Drittel angießen und in den vorgeheizten Backofen stellen.
- Nach einer Stunde die Gänsebrüste wenden, erneut mit der Marinade angießen
und für eine weitere Stunde im Backofen fertig garen.
- Jede halbe Stunde nachschauen, ob noch genug Flüssigkeit im Bräter ist.
Bei Bedarf Marinade nachgießen.
- Nach zwei Stunden mit einem dünnen Metallstift eine Garprobe machen.
- Fertig gegarte Gänsebrüste mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen
und die vier einzelnen Brüste in Alufolie einpacken und bei 90° warm stellen.
- S3** - Den Marinaden-Bratenfond durch ein feines Sieb passieren und
für die Weiterverarbeitung der Sauce bereitstellen.



Hinweis

- Bei diesem Gericht darf man nicht von einer kross gebratenen Gänsebrust ausgehen. Es ist ein sehr leckerer Braten.

Tipp

- Vorteil ist bei diesem Gänsegericht, dass man die Gänsebrust schon fertig gegart vorbereiten kann
und entsprechend, zeitlich zum Anlass, in der Sauce heiß ziehen lassen kann.

Sauce für den Gänsesauerbraten

- Das aufgefangene Gemüse und die Kräuter **S1** in einem Bräter leicht anrösten.
- Mit ca. 2 L der passierten Marinade **S2** auffüllen und köcheln lassen.
- Zum Schluss den passierten Marinaden-Bratenfond **S3** dazu gießen und nochmals aufkochen.
- Mit dem "Zauberstab" das Gemüse pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
- Den passierten Fond nochmals aufkochen und mit etwas Apfelkraut und Rübenkraut verfeinern
und nach Geschmack noch etwas Essig zugeben.
- Eventuell mit dunklem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen.
- Danach nochmals ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen damit die Stärke "rauskoht".