

Omas Rezeptesammlung

Berliner Gänsebraten Mit Grünkohl

Stichworte: Geflügel, Gemüse, Gans, Fleisch

		Gans	
1	Gans (etwa 3 kg)	1/2	Zitrone
1	Apfel	1	Zwiebel
1	Orange		Salz, Pfeffer, Beifuss
		Grünkohl	
1	Pk. Tk-Grünkohl	1	große Zwiebel
50 g	Fetten Speck		Salz, Pfeffer, Muskat
50 g	Mageren Speck		

Die Gans innen und außen gut säubern. Das Gänseklein (Hals, Flügel, Innereien) gesondert verarbeiten, z.B. zu einer kräftigen klaren Vorsuppe. Die Gans innen und außen salzen. Eine Orange und eine Zitrone unter heißem Wasser gut abbürsten, die Schale der Orange und von der Hälfte der Zitrone abreiben, ein paar Stängel Beifuss abbrecheln. Alles mit Pfeffer mischen. Die Masse im Bauchraum der Gans verstreichen, vor allem entlang des Rückgrats und der Rippen. Die geschälte Zwiebel vierteln. Den Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Beides in die Gans einlegen. Die Bauchhöhle zunähen. Die Keulen zusammenbinden, damit die Gans die Form behält. Die Halshaut am Rücken feststecken. In die Bratpfanne etwas heißes Wasser geben (ca. 1 cm hoch) und die Gans mit der Brustseite nach unten einlegen. Der Ofen soll auf etwa 200 °C vorgeheizt sein. Die Gans öfters mit dem Bratensaft begießen, das austretende Fett von Zeit zu Zeit abschöpfen. Ab und zu etwas Wasser zugießen und den Bratensatz vom Boden gut abrühren. Je öfter das Begießen und Abrühren erfolgt, um so besser wird die Soße in Farbe und Geschmack. Die Gans während des Bratens (etwa zwei Stunden) ab zu wenden, damit sie rundum bräunt. Zum Schluss die Gans auf dem Rücken liegen lassen, die Brust mit wenig kaltem Wasser besprengen und ein paar Körnchen Salz darauf streuen. So wird die Haut recht knusprig. Die Gans portionieren, Apfel und Zwiebel entfernen. Die Soße binden.

Grünkohl Den Grünkohl auf kleiner Flamme auftauen lassen. In einem zweiten Topf den fetten Speck auslassen und den mageren Speck zum Schluss mit durchbraten lassen. Falls der aufgetaute Grünkohl zu suppig ist, etwas Flüssigkeit vorsichtig abgießen. (Zu viel Flüssigkeit kann auch zum Schluss mit etwas Semmelmehl gebunden werden.) Den Grünkohl langsam in den ausgelassenen Speck gleiten lassen, die kleingeschnittene Zwiebel dazu und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf kleiner Flamme gut durchdünsten.

Tipp: Statt Speck das aus dem Bauchraum entfernte Gänsefett auslassen abgeschöpfte Bratenfett verwenden. Als weitere Beilage schmecken dazu sehr gut Thüringer Klöße.