

Gefüllte Weihnachtsgans mit Rotkraut



Zutaten

- 1 Gans, ca. 5 kg
- 6 Brötchen
- 2-3 säuerliche Äpfel
- Gänseherz, Gänseleber
- je 1 TL feingeh. Zwiebeln
- 2 TL gehackter Beifuß, Petersilie
- 3-4 Eier, etwas Muskat und Milch,
- 1,5 kg Rotkohl, 1 Apfel
- 4 Gewürznelken, Salz, Pfeffer
- 1 Chilischote, scharf
- Butter zum Andünsten
- 1 Zitrone, 1 Lorbeerblatt
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Rotweinessig

Zubereitung:

Die küchenfertige Gans innen mit Salz ausreiben. Die Brötchen in Scheiben und die Äpfel in feine Spalten schneiden. Herz und Leber würfeln. Zwiebeln, Petersilie, Beifuß, Muskat, Eier und Milch zugeben und alles gut vermengen. Die Füllung in die Gans geben und zunähen. Mit Pfeffer bestreuen. Bei 175°C ca. 3 Stunden braten. Dabei öfter mit Bratenflüssigkeit übergießen. Eine sehr fette Gans nur mit heißem Wasser übergießen.

Beilage Rotkraut: Den Kohl in Streifen schneiden und mit Butter andünsten. Den geriebenen Apfel, Gewürze, Rotwein und Essig begeben. Eventuell mit Wasser aufgießen. Bei geschlossenem Deckel 40 Minuten garen, dann mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kraut sollte würzig schmecken. Wer die Schärfe der Chilischote nicht mag, nimmt einfach drei Pfefferkörner.

Gans mit dem Rotkraut zusammen servieren.
Dazu schmecken Klöße oder Kartoffeln.