

Rezepte

„Rund um die Gans“



mit dem Aluguss-Aromabräter

mit Freude kochen!

www.elo.de



Gefüllte Gans

ZUTATEN:

Zutaten für 6 Portionen:

- **1 Gans (4- 5 kg)**
- **250 g Weißbrot vom Vortag**
 - **2 EL Öl**
 - **2 Zwiebeln**
 - **3 Äpfel**
- **200 g gehackte Cashewnüsse**
- **2 EL Zitronensaft , 2 TL Beifuß**
 - **2 Prisen Nelkenpulver**
 - **3 Eier (Größe M)**
 - **4 Schnittlauchröllchen**
 - **Salz , Pfeffer**
- **2 Bund Suppengemüse**
- **abgeriebene Zitronenschale**

ZUBEREITUNG:

Das Brot klein würfeln und im Öl goldbraun rösten.

Abkühlen lassen und die Füllung zur Seite stellen.

Zwiebel und Äpfel waschen und klein würfeln.

Mit Nüssen, Beifuß, Nelke, Schnittlauch, Eiern, Zitronenschale und -saft mischen, salzen und pfeffern.

Gans innen und außen abspülen und trocken tupfen.

Die Füllung in den Bauch geben und die Öffnung mit Holzspießen verschließen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Gans noch einmal mit Küchenpapier abtupfen und die Haut einstechen, damit das Fett abtropfen kann.

2 cm hoch kaltes Wasser in den Bräter gießen und das Suppengemüse grob gewürfelt dazugeben. Die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen. Im Ofen bei 175 Grad 90 Minuten braten und wenden. Temperatur auf 200 Grad erhöhen und nochmal 90 Minuten braten. Die Gans aus dem Ofen nehmen und tranchieren.

Kleiner Tipp: Dazu schmecken Rotkohl und Röstis am besten.



Gänsebraten mit Wirsing

ZUTATEN:

Zutaten für 6 Personen

- *1 Gans (4 - 5 kg)*
- *1 Orange*
- *3 Zwiebeln , 3 Äpfel*
- *je 3 Stängel Rosmarin und Salbei*
 - *1/2 TL getrockneter Beifuß*
- *Salz , Pfeffer , Paprikapulver (süß)*
 - *1,25 l Geflügelbrühe*
 - *1 Kopf Wirsing*
 - *1 Bund Salbei*
- *2 TL Speisestärke , 10 ml Cognac*
 - *3 EL Butter*
- *geriebene Muskatnuss*
- *1 Packung Kartoffelklöße halb und halb*
(für 12 Klöße)

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Gans abspülen und trockentupfen.

Von Salbei und Rosmarin Blätter abstreifen und klein hacken. Kräuter mit Beifuß und Gewürzen mischen.

4 - 5 EL Saft aus der Orange pressen und mit der Kräutermischung verrühren. Die Gans damit einreiben.

2 Zwiebeln halbieren und 2 Äpfel vierteln und die Gans mit Orange , Zwiebeln , Äpfeln und Kräuterzweigen füllen.

Öffnung mit Holzspießen verschließen. Gans mit 1/2 l Brühe im geschlossenen Bräter im Ofen bei 175 Grad 2,5 Stunden garen. Mit Schmorsud begießen.

Den Wirsing putzen und in Streifen teilen. Salbeiblätter fein schneiden. Übrige Zwiebeln fein würfeln. Äpfel in feine Stifte teilen. Temperatur auf 200 Grad erhöhen und 1/4 l Brühe dazugeben.

Für eine krosse Haut Gans ohne Deckel 30 Minuten braten.

Gans aus dem Fond nehmen und offen im Ofen lassen. Fond aufkochen, mit Stärke binden und mit Gewürzen und Cognac abschmecken. Zwiebeln in heißer Butter dünsten, mit dem Wirsing 2 Minuten schmoren lassen, Äpfel unterheben, übrige Brühe angießen, würzen. Gemüse garen und abschmecken. Klöße zubereiten. Gans tranchieren, mit Klößen und Gemüse servieren.



Gänsebraten mit Wacholdersoße

ZUTATEN:

Zutaten für 8 Portionen:

- **1 Gans (4- 5 kg, mit gehacktem Gänseklein)**
 - **Salz , Pfeffer , Beifuß**
 - **1 TL Wacholderbeeren**
 - **4 EL Öl**
 - **6 Eier (Größe M)**
 - **500 g Brötchenwürfel**
 - **geriebene Muskatnuss**
 - **2 EL gehackte Petersilie**
- **4 Boskop- Äpfel , Zitronensaft**
- **2 Zwiebeln, 400 ml Weißwein**
 - **400 ml Hühnerbrühe**

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 200 Grad heizen. Gans abspülen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.

Mit dem Gänseklein und Wacholder in heißem Öl goldbraun braten.

Gans auf den Rücken drehen und im Ofen bei 200 Grad 70 Minuten braten. Dann Temperatur auf 175 Grad reduzieren und 90 Minuten weiterbraten.

45 Minuten vor Ende der Bratzeit Eier trennen. Eigelb mit Brötchen, Milch, Salz, Muskat, Petersilie mischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Stoffserviette buttern, Brotmasse einwickeln und Enden zubinden. In Salzwasser 20-25 Minuten kochen und einmal wenden.

Für die Soße 8 EL Gänsefett abnehmen. Äpfel halbieren, in schmale Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln würfeln und im heißen Gänsefett andünsten. Mit Brühe, Wein und Bratenfond ablöschen. Apfelspalten darin bissfest schmoren, herausnehmen und warm stellen. Soße etwas einköcheln lassen und dann pürieren.

Kloß in Scheiben schneiden. Gans tranchieren und mit Klößen, Apfelmüse und der Soße servieren.

Qualitätsmerkmale

- hochwertiger Aluguss mit langlebiger **Teflon SELECT** Antihaftversiegelung
- kein Ansetzen des Bratguts, leichte und schnelle Reinigung
- gesundheitsbewusste Ernährung durch fettarmes/fettfreies Zubereiten der Speisen
- starker Thermoboden, optimale Wärmeleitung, energiesparend
- Glasdeckel mit isolierendem **Aromaknopf**
- spülmaschinengeeignet
- für alle Herdarten geeignet (außer Induktion)



Aromaknopf:
dosiert Flüssigkeiten für ein genussreiches Aroma.



Optimale
Wärmeleitung

ELO-STAHLOWAREN

Karl Grünewald & Sohn GmbH & Co. KG

Dalberger Straße 20

D-55595 Spabrücken · Germany

Tel.: +49 (0) 6706 / 914 - 0

Fax: +49 (0) 6706 / 914 - 222

E-Mail: info@elo.de

Internet: www.elo.de



mit Freude kochen!

www.elo.de