



Zutaten

- 4 Möhren
- 1/4 Knollensellerie
- 1 große Zwiebel
- 1/4 Lauch
- 1 El Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- 1 L Wasser
- 1/2 Zimtstange, 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 4 Piment,
- 4 Wacholder, 1 Sternanis, 1 TL Pfefferkörner

Hauptgang

Variation von der Gans mit Rotkohlgemüse,

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Variation von der Gans. Jetzt nachkochen und Ihre Gäste begeistern! Besuchen Sie Kochateliers für mehr!

So wird's gemacht:

1. Wir empfehlen Ihnen Dithmarscher Gänse.
2. Gans gründlich abwaschen, evtl. Innereien-Beutel entnehmen, trockentupfen und Putzel sowie überschüssiges Fett entfernen. Diese für Gänseschmalz auslassen.
3. Gänsehals und Flügel entnehmen für den Fond.
4. Nun die Gans innen und außen kräftig würzen und bei 100 °C 1 Stunde im Dampfgarer vorgaren. Falls Sie über keinen Dampfgarer verfügen, die Gans auf einem Gitter in den Backofen schieben und darunter ein tiefes Blech mit Wasser platzieren.
5. In der Zwischenzeit Fond und Füllung vorbereiten.
6. Gänse-Fond
7. Gänseflügel und Hals
8. Gemüse schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit Flügel und Hals scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls rösten. Nun mit Rotwein ablöschen, Gewürze hinzugeben und mit Wasser aufgießen. Für mind. 2 Stunden

köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren und reduzieren lassen bis eine dickflüssige und intensive Sauce entsteht.

9. Diese kann man ganz nach Geschmack zum Beispiel mit Kirsch-Marmelade, Preiselbeeren oder Portwein verfeinern.