



## **Johann Lafers „Weihnachts-Gans mit gebackenen Apfel-Rotkohl-Knödel“**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Für Gans und Soße:**

1 Gans, 4–5 kg, möglichst mit Innereien  
3 Karotten  
1 Stange Lauch  
1/2 Sellerieknolle  
3 Zwiebeln  
3 Lorbeerblätter  
Salz  
2-3 EL zerdrückter schwarzer Pfeffer  
4-5 Nelken  
4 Kardamomkapseln, angedrückt  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
1 Chilischote, grob zerschnitten  
2 Orangen grob gewürfelt  
100 ml Brandy  
200 ml Orangensaft  
ca. 2 EL Zuckerrübensirup  
ca. 2 EL dunkle Sojasoße  
2 EL Stärke mit etwas kaltem Wasser verrührt

#### **Für die Knödel:**

2 Äpfel  
400 g fertig gegarten kalten Rotkohl (selbstgemacht oder gekauft)  
ca. 250 g Semmelbrösel  
Mehl zum wenden  
2 Eier, verquirlt  
nach Belieben 1 Zimtstange in kleine längliche Stiele geteilt  
ca. 500 ml Pflanzenöl zum frittieren

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. + ca. 12 Std. koch- und Abkühlzeit + ca. 4 ½ Std. Garzeit**



## Johann Lafers „Weihnachts-Gans mit gebackenen Apfel-Rotkohl-Knödel“

### Zubereitung:

1. Die Innereien der Gans, so vorhanden, waschen und kühl stellen. Von der Gans die Flügel abtrennen und ebenfalls kühl stellen. Gans in einen großen Bräter oder einen passenden Topf legen und mit so viel Wasser auffüllen, bis sie vollständig bedeckt ist. Das Gemüse putzen, grob in Stücke teilen und 2/3 davon mit den Gewürzen und gewürfelten Orangen zur Gans geben.
2. Die Gans unbedeckt zum Kochen bringen, die Hitze zurückschalten und zunächst für 10 Minuten mit dem Rücken nach unten und dann weitere 20-30 Minuten mit der Brust nach unten schwach siedend köcheln lassen. Gans in dem Sud zugedeckt über Nacht (am besten auf dem Balkon oder der Terrasse) erkalten lassen.
3. Am folgenden Tag die Gans aus dem Sud nehmen, kurz abtropfen lassen und mit Küchenpapier leicht trocknen. Dann außen salzen und mit der Brust nach oben auf den Ofenrost setzen, die Saftpfanne darunter platzieren und in die Mitte des kalten Ofens schieben. Den Ofen auf 120 °C Ober/Unterhitze einstellen und etwa 4 Stunden garen. (Als Faustregel gilt: 1 Std. Garzeit pro Kg)
4. Inzwischen vom Koch-Sud das Gänsefett weitgehend abschöpfen und beiseitestellen. Die Flügel grob hacken und mit dem Gänseklein und dem übrigen Wurzelgemüse in 2-3 EL Gänsefett in einem breiten Topf/Bräter anrösten. Dann das Tomatenmark zufügen und 4-5 Minuten mitrösten. Das Ganze mit Brandy und Orangensaft ablöschen und mit etwa 3 Liter vom Koch-Sud aufgießen. Dann langsam bei mittlerer Hitze auf ca. 500 ml einkochen lassen. Den Sud am Ende durch ein Sieb in einen Topf geben und mit Sojasoße und Zuckerrübensirup verfeinern und mit etwas Stärke binden.
5. Die Gans samt Rost und Saftpfanne aus dem Ofen nehmen. 100 ml Wasser mit Zuckerrübensirup und Salz verquirlen. Den Grill anschalten. Die Gans auf der untersten Schiene in den heißen Ofen schieben und zunächst mit der Brust nach unten grillen, bis sie braun ist, dann wenden und auch mit der Brust nach oben bräunen. Die Gans dabei alle 5 Minuten mit dem Salzwasser-Mix einpinseln.
6. Für die gebackenen Apfel-Rotkohl-Knödel zunächst den Apfel schälen, raspeln und mit kaltem gut abgetropftem Rotkraut und ca. 3 EL Semmelbröseln mischen. Dann 10 Minuten stehen lassen. Danach mit feuchten Händen etwa 8 kleine Apfelförmige Knödel aus dem Rotkraut-Mix formen und diese auf ein Tablett setzen. Knödel für etwa 1 ½ Stunden in das Gefrierfach geben.
7. Angefrorene Rotkrautknödel zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und schließlich in restlichen Semmelbröseln panieren. Panierte Knödel ein zweites Mal durch das Ei ziehen und nochmals in den Semmelbröseln panieren. Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben mit jeweils mit einem kleinen Zimtstück als Stiel garnieren. Knödel im 120 °C heißen Ofen noch etwa 15 Minuten garen.
8. Fertig gegarte Gans tranchieren und mit je 2 Knödeln und Soße auf Teller verteilen. Dazu schmecken sehr gut in Honig glasierte Maronen und Rosenkohl.