



Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

Einfaches Rezept für Gans mit Apfel-Rotkohl und Klößen

Zutaten (für ca. 4 Personen)

Für die Gans:

- 1 Gans (ca. 4–5 kg, küchenfertig)
- Salz und Pfeffer
- 2 Äpfel, geviertelt
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 EL Honig
- 100 ml Bier oder Wasser (zum Übergießen)

Für den Apfel-Rotkohl:

- 1 kleiner Kopf Rotkohl (ca. 500 g)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Äpfel, gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 EL Apfelessig oder Orangensaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Für die Klöße:

- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1–2 altbackene Brötchen, gewürfelt
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung

1. Gans vorbereiten:

Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel, Zwiebeln, Majoran und Thymian mischen und in die Gans füllen. Die Öffnung mit einem Spieß oder Küchengarn verschließen.

2. Gans braten:

Ofen auf 190 °C vorheizen. Gans in einen Bräter legen, etwas Wasser oder Bier angießen. Zwiebelviertel rundherum verteilen. Gans ca. 3 Stunden braten, dabei gelegentlich mit Honig bepinseln und mit Bratensaft übergießen. In den letzten 20 Minuten ohne Deckel braten, damit die Haut knusprig wird.

3. Apfel-Rotkohl zubereiten:

Rotkohl fein hobeln. Butter in einem großen Topf schmelzen, Zwiebel und Äpfel darin anbraten. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Rotkohl, Apfelessig, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 45-60 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren, gelegentlich umrühren.

4. Klöße machen:

Kartoffeln kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit gewürfelten Brötchen, Butter und Salz vermischen. Aus dem Teig Klöße formen. Klöße in leicht siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

5. Servieren:

Gans tranchieren und zusammen mit dem Apfel-Rotkohl und den Klößen anrichten.



Tipp:

Letzte 30 Minuten ohne Deckel bei 220 °C braten und mit Salzwasser oder Honig bepinseln – das macht die Haut knusprig!

Den Bratensaft kannst du durch ein Sieb gießen, entfetten und als Sauce verwenden. Wer mag, kann ihn mit etwas Rotwein oder Soßenbinder einkochen.