



## “Schönemann Weihnachtsgans – ein klassisches Wintergericht”

### Das Rezept

#### Zutaten für die Gans:

10 Liter Wasser, 500g Salz, 150g Zucker, 1 Stange Zimt, 2 EL Pfeffer schwarz gemahlen, 1 EL Koriander Saat, 5 Stk Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Beifuß, 0,5 l Rotwein, 1 Gans 4-5 Kg, 3 Äpfel, 1 Orange, 3 Zwiebeln, 100g Honig, 100g Aprikosenkonfitüre.

#### Zutaten für die Maronen-Beifuß-Sauce:

1 Kg Gänseklein, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Glas Gänsefond, Rotwein, Salz, Pfeffer, Brühe, Beifuß, Maronen.

#### Zubereitung der Gans:

Wasser, Salz, Zucker, Zimtstange, Pfeffer, Kräuter und Rotwein zusammen aufkochen und auskühlen lassen. Die Gans zwölf Stunden in der Lake ziehen lassen. Die Gans aus der Lake nehmen und trocken tupfen. Den Braten mit den geviertelten Äpfeln, Zwiebeln, Orange und Kräuter füllen und die Öffnung mit Rouladennadeln verschließen. Die Gans mit der Brust noch oben in den Bräter legen, einen Liter der Lake angießen und bei 180 Grad im Backofen 3 bis 3,5 Stunden braten. Zwischendurch alle halbe Stunde mit Bratensaft übergießen und die Gans gelegentlich wenden. Bei Bedarf Flüssigkeit auffüllen. Honig mit Aprikosenkonfitüre mischen und die Gans zum Schluss damit bestreichen, dann weitere 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad fertig braten. Die knusprige Gans aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann erst zerteilen.

Zubereitung der Maronen-Beifuß-Sauce: Gänseklein mit ein wenig Öl anbraten, bis alles eine schöne dunkle

#### Zubereitung der Maronen-Beifuß-Sauce:

Gänseklein mit ein wenig Öl anbraten, bis alles eine schöne dunkle Farbe hat, dann das klein geschnittene Gemüse zufügen und alles weiter schmoren lassen. Wenn das Gemüse auch eine schöne Farbe bekommen hat, löscht man alles mit Rotwein ab und lässt die Sauce reduzieren. Dieser Vorgang wird dreimal wiederholt. Anschließend gießt man den Fond und etwas Brühe hinzu und schließt den Topf mit einem Deckel. Nach ca. einer Stunde werden die Gewürze hinzugefügt, und der Sud zieht eine weitere Stunde. Danach wird der Bratenfond abgesiebt, durch Kochen um ein Drittel reduziert und anschließend mit kalter Butter oder Mondamin abgebunden. Zum Schluss gibt man gehackte Maronen und etwas Beifuß hinzu und serviert die knusprige Gans. Dazu reicht man die Kartoffelknödel und das Rotkraut.

Bon appétit

