

## **Gänsebraten auf Cassissauce mit Pflaumenrotkohl und Kartoffelklößen.**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 Stk Freilandgans, ca. 4500 g  
1 kg Rotkohl fein geschnitten  
150 g Gänseschmalz  
4 cl Kräftiger Rotwein  
80 ml dunkler Balsamicoessig  
1 Stk grob geschnittener Apfel  
1 Stk grob geschnittende Gemüsezwiebel  
1 Stk Zweig Beifuss  
100 ml Orangensaft  
50 g Cassismarmelade  
50 ml Cassislikör  
200 g Grafschafter Pflaumenmus  
1 Stk Metzgerzwiebel in Streifen  
100 g Zucker  
4 El Johannisbeergeele  
100 ml Kirschsafte  
6 Stk Gewürznelken  
5 Stk Wachholderbeeren  
4 Stk Lorbeerblätter  
1 El Honig  
600 g geschälte Kartoffeln  
3 Stk Eigelbe  
100 g Kartoffelmehl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Zimt

### **Zubereitung Gans:**

Gans gut abwaschen. Apfel, Zwiebel, Beifuss, Honig, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und die Gans damit füllen. Die Gans von außen mit Salz und Pfeffer würzen und im auf 120°C vorgeheizten Ofen für 6 Stunden garen. Zwischendurch mit Orangensaft und dem Bratenfond übergießen.

Nach 6 Stunden den Bratensaft in einen Topf absieben, mit dem Cassislikör auffüllen und etwas einkochen lassen. Den leicht eingekochten Bratensaft mit etwas angerührter Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und etwas Cassismarmelade abschmecken. Währendessen die Gans im Ofen bei 220°C goldbraun backen.

**Zubereitung Rotkohl:**

Rotkohl mit Rotwein, Balsamico, Kirschsafft, Nelke, Wachholderbeeren, Johannisbeergeele, Lorbeerblätter, Zimt, Salz und Zucker marinieren und eine Stunde durchziehen lassen.

Gänseschmalz in einem Topf schmelzen, die Zwiebeln darin kurz anschwitzen und mit dem marinierten Rotkohl auffüllen.

Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren 40 Minuten garen. Das Pflaumenmus zugeben und abschmecken.

**Zubereitung Kartoffelklöße:**

Kartoffeln vierteln und in Salzwasser gar kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, ausdampfen und durch eine Kartoffelpresse geben. Kurz abkühlen lassen, Eigelbe, Kartoffelmehl, Salz und Muskat zugeben.

Die Zutaten behutsam durchmengen und daraus gleich große Klöße formen. Die Klöße in einem Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Minuten leicht kochen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H