

## Oma`s beste Rezepte...

# Weihnachtsbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen



Die ausgenommene Gans (oder Ente) waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit ausreichend Salz einreiben. Als Füllung in die Gans eine Zwiebel, einen geschälten und entkernten säuerlichen Apfel und etwas Beifuß geben.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C die Gans auf den mittleren Rost legen und darunter eine Fettpfanne mit Wasser stellen.

Nach ca. einer Stunde die Gans drehen und dann noch 1 - 1 ½ Stunden fertig braten bis die Keulen sich leicht ablösen lassen. Zwischendurch öfters mit einer Gabel einstechen und kurz vor dem Ende der Bratzeit wird die Gans mit etwas Salzwasser bepinselt. Nun wird die Gans aus dem Ofen genommen und weiter warm gestellt.

Anschließend den Bratenfond entfetten und mit angerührten Mehl binden.

Das Tranchieren erfordert ein wenig Übung. Das richtige Werkzeug sind eine Tranchiergabel mit zwei Zinken und ein scharfes Tranchiermesser. Das Geflügel auf den Rücken legen und zuerst Flügel und Keulen abtrennen. Dann die Rippen am Rückgrat entlang und am Brustbein durchtrennen und an beiden Hälften die Brust vom Knochen lösen. Zum Schluss die Brust quer zur Fleischfaser in Scheiben oder Stücke aufschneiden. So bleibt der volle Geschmack erhalten.

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden. Einen Topf mit reichlich Schmalz, durchwachsenen Speckwürfeln und Apfelstücken vorbereiten und das Rotkraut dazu geben. Mit etwas Wasser angießen und salzen. Lorbeerblätter, Gewürznelken und eine Zimtstange dazugeben. Dies wird dann zusammen geschmort bis es schön weich ist und mit Zucker und etwas Essig abgeschmeckt. Anschließend die Zimtstange, Nelken und Lorbeerblätter entfernen.

Thüringer Klöße: 6 große Kartoffeln schälen und reiben. 4 kleine Kartoffeln schälen, teilen und zu einem Brei kochen, den dann gut durchrühren. Den kochenden Brei über den gesalzenen Kartoffelschab geben und kräftig durchkneten. Semmelbröckchen in die geformten Klöße geben und in kochendes Salzwasser geben. Diese müssen dann ca. 20 – 25 Minuten im heißen Wasser ziehen und nicht mehr kochen.

**Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihre Renate Eismann.**

