

# Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut

Ein Rezept von Stefan Bachler, Landgasthof Bachlerhof



Gansl mit Erdäpfelknödel und Rotkraut ©  
Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

## Infos

Herbstgericht

🕒 04:20 h 🍴 Mittel

## Merkmale

- Geflügel / Pute
- Wildspezialität

## Zubereitung

### Gansl

- Gansl innen und außen gut waschen und trocknen. Danach außen und innen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben.
- Anschließend Gansl mit den grob geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß füllen.
- Gansl mit der Brust nach unten und ca. zwei Fingerbreit Wasser in einen Bräter legen und unter ständigem Begießen braten (bei 160° ca. 45 min pro kg).

## Zutaten

### Gansl

- 1 Gans (ca. 4 kg)
- 2 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- Beifuß
- Salz, Pfeffer, Majoran

### Erdäpfelknödel

- 1 kg mehliges Erdäpfel (gekocht, passiert, noch warm)

- Zum Schluss das Gansl auf ein Gitter legen und je nach Geschmack mit der Grillfunktion knusprig braten.
- Für das Saftl den Bratensatz abgießen, Fett abschöpfen und mit Maizena binden.

### **Erdäpfelknödel**

- Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, Knödel formen und in gesalzenem Wasser kochen.
- Wasser muss beim Einlegen der Knödel kochen, dann nur mehr ziehen lassen.

### **Rotkraut**

- Das Rotkraut in feine Streifen schneiden, dazu das Rotkrauthäupel vierteln und anschließend mit einem scharfen Messer dünn schneiden.
- Zwiebel würfelig schneiden. In einem großen Topf den Zucker langsam bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zwiebel begeben und mit Saft, Rotwein und Essig aufgießen.
- Rotkraut und Gewürze begeben, salzen und pfeffern, etwa 70 bis 90 Minuten köcheln (nach gewünschtem Biss).
- Wenn die Flüssigkeit während der Kochzeit aufgebraucht ist, mit Wasser aufgießen. Das Rotkraut sollte am Ende der Garzeit weich und der Großteil der Flüssigkeit eingekocht sein.
- Maizena mit Rotwein glatt rühren und langsam unter das Rotkraut mischen. Nochmals einige Minuten aufkochen, eventuell mit Wasser zur gewünschten Konsistenz bringen.

- 200 g Kartoffelstärke
- Salz und Pfeffer

### **Rotkraut**

- 1,5 kg Rotkraut
- 0,5 kg Äpfel
- 120 g Zucker
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Orangensaft
- 300 ml Rotwein
- 400 ml Apfelsaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 2 cl Balsamico Essig
- 3 EL Maisstärke

Zutaten für 4 Portionen

## **Profi-Tipp**

Stefan Hofer empfiehlt das Gansl oberhalb der Flügel ein paar Mal einzustechen, damit das Fett abrinnen kann.

**Weinempfehlung von unserem Wein-Partner Lenz Moser**

Noah, Weinkellerei Lenz Moser (Cuvée Blauer Zweigelt/Cabernet Sauvignon/ Merlot). Fruchtige Rotwein-Cuvées bilden eine wunderbare Ergänzung zum aromatischen Fleisch der Gans. Die feingliedrige Säure hilft dabei, die kräftigen Fettaromen der Gans optimal auszubalancieren.