

## WIESENGANSBRATEN „ST. MARTIN“

mit Erdäpfelknödel . Rotkraut & Honig.Riesling.Äpfel

### Die Zutaten

Für 6 Personen

#### Die Wiesengans

1 Wiesengans (Bio) 4 kg, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Majoran, 1 Apfel, 1 Zwiebel, Tonis Gewürzmischung  
Ras el hanout, ½ l Wasser, Olivenöl

#### Die Erdäpfelknödel

1,5 kg mehliges Erdäpfeln, Salz, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, 20 g Sonnenblumenöl, 1 Ei, 250 g  
Erdäpfelmehl

#### Das Rotkraut

1 Rotkrautkopf, 30 g Honig, Ingwer, Chili, 50 g Powidl, 50 g Preiselbeeren, 100 g Gänsefett, 1 Zwiebel, 1  
Stange Zimt, 5 Gewürznelken, 10 g Mutterkümmel gemahlen, 1 Lorbeerblatt, ½ l Cox Orange Apfelsaft, 1  
Flasche Rotwein (0.75 l) kräftig, Salz, Pfeffer, Spritzer Apfel Verjus

#### Riesling Honig Äpfel

2 Äpfel, 40 g Honig, 1/8 l Riesling, 50 g geschlagenes Obers

### Die Zubereitung

1. Gans gut waschen und zum Würzen innen und außen vorbereiten
2. Alle Gewürze mischen und die Gans einstreichen oder einreiben
3. Backrohr auf 160 Grad für 4 Stunden die Gans mit Deckel braten
4. 1 mal pro Stunde die Gans übergießen
5. Rotkraut schneiden in 3 x 3 cm Würfeln, Honig karamellisieren und mit allen Aromaten und  
Zwiebeln ansetzen
6. Rotkraut zugeben, mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen und mit den Gewürzen + Gansfett und  
Spritzer Apfel Verjus 2 Stunden leicht mit Deckel weich garen lassen
7. Mehliges Erdäpfeln für eine Stunde in der Schale kochen, schälen, pressen, Öl, Salz, Ei, Muskatnuss,  
Pfeffer und Erdäpfelmehl zum Teig kneten, danach in 50 g schwere Knödel formen und mit Öl  
einstreichen
8. Die Knödel im kochenden Salzwasser aufkochen lassen und für 10 Minuten ziehen lassen
9. Die Äpfel halbieren, vierteln und dann dritteln, tounieren und in Honig gut karamellisieren, mit  
Riesling ablöschen und einreduzieren, geschlagenes Obers unterheben
10. Die Gans vom Knochen lösen, tranchieren, Saft einreduzieren und anrichten

Gutes Gelingen!

Essenszeit ist Lebenszeit