

Gänsebraten mit Maronen-Füllung und Kürbis-Rotkohl

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 180 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Brötchen
- 4 säuerliche Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 250 g Maronen (Glas oder Dose)
- 1 Eigelb
- Jodsalz
- Pfeffer
- getrockneter Thymian
- Majoran
- 1 Küchenfertige Gans mit ca. 3,5 kg
- getrockneter Beifuß
- 300 g eingelegter Kürbis (1 Glas)
- 720 g Rotkohl (1 Glas)
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Gewürznelken
- 1-2 EL Johannisbeergelee
- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 200 ml Apfelsaft
- MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- nach Belieben 1-2 EL Calvados

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4757 kJ
Energie (Kilokalorien):	1135 kcal
Fett:	59 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	69 g
davon Zucker:	28 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	75 g
Salz:	2,8 g

Zubereitung

1. Für den Gänsebraten mit Maronen-Füllung und Kürbis-Rotkohl das Brötchen in Wasser einweichen. 2 Äpfel und 1 Zwiebel schälen. Äpfel entkernen und beides würfeln. 250 g Maronen abtropfen lassen und vierteln. Die Semmel ausdrücken und mit Apfel, Zwiebel, Maronen und 1 Eigelb mischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen.

2. Gans von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Beifuß einreiben. Mit der Füllung füllen und zunähen oder zustecken. Mit der Brust nach oben in einen Bräter legen und 500 ml heißes Wasser zugießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 2 1/2 Stunden knusprig braten, dabei mehrmals mit Bratfett begießen. Nach ca. 1 Stunde Garzeit 2 Äpfel und zweite Zwiebel schälen. Äpfel entkernen, beides klein schneiden und in den Bräter geben.

3. 300 g abgetropften Kürbis klein schneiden. 720 g Rotkohl, Lorbeer und 2-3 Nelken zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Kürbis kurz vor dem Servieren zufügen und darin heiß werden lassen. Mit 1-2 EL Johannisbeer-Gelee, Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Pfanni Kartoffel Knödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben. Knödel kurz sprudelnd aufkochen und danach bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Knödel kurz unter kaltes Wasser halten und Kochbeutel aufreißen.

5. Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratfett abgießen, den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf geben und mit 200 ml Apfelsaft auffüllen. Aufkochen und mit Mondamin Saucenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit 1-2 EL Calvados verfeinern. Fertig ist der Gänsebraten mit Maronen-Füllung und Kürbis-Rotkohl.

Tipps zu diesem Rezept

Fettpolster der Gans an den Oberschenkeln und im Bereich der Flügel mehrmals anstechen, dann tritt das Fett besser aus.
Die Gans ist gar, wenn beim Anstechen der Keulen an der dicksten Stelle klarer Bratensaft austritt.
Garzeit bestimmen: Pro 1 kg Gans rechnet man ca. 35 Minuten Garzeit, für die Füllung rechnet man insgesamt nochmals 30 Minuten hinzu.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 180 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen