



**BOTTWARTALER
WINZER**

www.bottwartalerwinzer.de

Festtagsbraten mit Gans und Lemberger

im Bottwartal gibt es immer etwas zu feiern

Ob Kirchweih-, Martins- oder Weihnachtsgans – in den letzten drei Monaten des Jahres gibt es reichlich Anlässe, um mal wieder einen festlichen Gänsebraten auf den Tisch zu bringen. Sicherlich jede Familie hat dabei ihre eigenen Rezepte. Ob die Gans nun mit Maronen, Semmelteig, Leber, Zwiebel, Orangen oder Äpfeln gefüllt wird, ob Zimt in's Rotkraut kommt und welche Knödel es dazu gibt, ist Geschmackssache. Eines dazu sollte jedoch nicht fehlen: der passende Rotwein im Glas.

Ein kräftig gewürzter und fettreicher Gänsebraten verlangt förmlich nach einem Klasse-Lemberger. Vor allem unser Wein aus der Platinum-Serie verfügt über reichlich tiefgründige Frucht, Tanninrückgrat und vor allem über das nötige Maß an Säure, um der Gans Paroli zu bieten sowie den Gaumen immer wieder zu erfrischen und bereit für den nächsten Bissen zu machen. Mit seinen saftigen Aromen von Kirschen und Waldbeeren passt der Wein auch sensationell zum etwas fruchtig abgeschmeckten Rotkraut.

Ein Rillette ist übrigens die perfekte Möglichkeit aus den Fleischresten einen raffinierten Brotaufstrich zu zaubern. In Frankreich serviert man zu einem Gänserillette klassisch Cornichons dazu. Im Bottwartal gibt es obendrein noch kräftiges Roggenbrot und unseren trockenen Riesling dazu. Auch hier kommt die herrlich frische Säure des Weines wie gerufen, um den Gänseschmaus optimal zu begleiten.

Romana Echensperger
Master of Wine



von: www.romana-echensperger.de | Bild: Jan Stephan Hubrich

"Über mich: Wein ist Kultur, Lebensfreude und Impulsgeber für so viele gute Begegnungen und Gespräche. Wein ist mein Thema!

Nach meinen Stationen als Chef Sommeliere in verschiedenen Spitzenrestaurants, machte ich mich 2011 selbstständig. Dabei blieb ich selbstverständlich meiner Leidenschaft, dem Wein, treu. Heute arbeite ich als Berater sowie Ausbilder für Kunden aus dem In- und Ausland.

Als Weinjournalistin schreibe ich regelmäßig für deutsche und niederländische Magazine, und habe eine eigene Weinkolumne bei den Tageszeitungen des DuMont Verlages.

Für das Deutsche Wein Institut gestalte ich regelmäßige Workshops über die vielen Facetten des Deutschen Weines."

Gans mit Apfelfüllung

Nachdem die Gans schon sehr üppig ist, muss es die Füllung nicht unbedingt sein. In unserer Familie wird der Weihnachtsbraten mit Äpfeln gefüllt. Hervorragend eignen sich säuerliche Herbstäpfel wie Boskoop oder Renette. Nach dem Tranchieren kann man die Füllung in die Sauce geben, was dieser einen fruchtig-frischen Kick gibt.

- 1 Gans (ca. 4 Kilo)
- 5 große Herbstäpfel geschält und geviertelt
- 2 Zwiebeln geschält und geviertelt
- ½ Sellerieknolle geschält und gewürfelt
- 3 Karotten geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Stange Lauch geputzt und in Scheiben geschnitten
- reichlich Salz und Pfeffer



Bei der Gans das überschüssige Fett rund um das Hinterteil entfernen. Die Gans am Besten schon am Vortag mit reichlich Salz und Pfeffer von innen und außen würzen und mit Äpfeln und Zwiebeln füllen. In einen großen Bräter legen, etwas Wasser dazu und mindestens eine Stunde bei ca. 120 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen geben. Die Gans herausnehmen und mit den ausgebratenen Fett bestreichen und den Rest dieses Fettes weggeben. Die restlichen Zutaten, sowie Innereien, Hals und etwas Wasser dazugeben und die Gans bei ca. 160 Grad weiterbraten. Eine ca. 4 Kilo schwere Gans dürfte nach 3,5 Stunden gesamter Garzeit fertig sein. (Am besten steckt man ein Bratenthermometer zwischen Rumpf und Keule, wenn dieses ca. 85°C anzeigt, ist die Gans durchgebraten.) Während dem Braten die Gans immer wieder mit der Sauce bepinseln. Zum Schluss noch einmal kurz den Grill dazu schalten, damit die Gans schön knusprig wird. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf passieren, entfetten und etwas einkochen lassen. Eventuell mit etwas Stärke binden.

Für Aufsehen sorgt natürlich wenn die Gans im Ganzen auf den Tisch kommt und vor den Gästen tranchiert wird. Wer darin nicht so geübt ist, kann die Gans mit Hilfe einer Geflügelschere zerteilen und die Stücke servieren.





**BOTTWARTALER
WINZER**

www.bottwartalerwinzer.de

Festtagsbraten mit Gans und Lemberger

im Bottwartal gibt es immer etwas zu feiern

Rotkohl

Wie der Rotkohl gewürzt wird ist Geschmackssache und mitunter fast schon eine Glaubensfrage. In Wirtshäusern bekommt man oft sehr süßlichen und pampig weich gekochten Rotkohl der obendrein noch mit Zimt oder gar Spekulatiusgewürzen abgeschmeckt wurde. Unser Geschmack ist das nicht. Wir lieben eher die fruchtig-säuerliche Variante des Rotkohles.

- 1 Kopf Rotkohl geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 Flasche Rotwein
- 50 ml Apfelessig
- 250 Gramm Apfelemus (am besten aus Herbstäpfeln selber gemacht)
- Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Nelken
- 6 Wachholderbeeren



Die Zwiebeln in Öl andünsten, Rotkohl dazugeben und mit anschwitzen und mit Rotwein und Apfelessig ablöschen. Salz, Pfeffer und andere Gewürze dazugeben und min. 2 Stunden bei moderater Hitze und geschlossenem Deckel kochen lassen. Immer wieder umrühren und gegebenenfalls Wasser dazugeben, damit das Kraut nicht anbrennt. Wenn das Rotkraut weichgekocht ist, mit Apfelemus und noch einmal Salz, Pfeffer und eventuell noch einen Schuss Apfelessig abschmecken. Rotkraut gehört übrigens zu den Gerichten die aufgewärmt noch besser schmecken. Daher kann diese Beilage bequem am Vortag schon gekocht werden.

Kartoffelknödel

Ich gebe zu, es gibt mittlerweile ganz passable Kartoffelknödel fertig zu kaufen. Schrecklich sind nur diese zähen, gummiartigen Geschosse die einem den Gaumen verkleben und die Sauce nicht richtig aufnehmen. An selbstgemachte Kartoffelknödel kommen allerdings die wenigsten heran. Diese Knödel werden zur Hälfte mit gekochten und rohen Kartoffeln gemacht. Die rohen Kartoffeln geben dabei einen feinen Biss. Die Mühe lohnt sich – versprochen!

- 1,5 Kilo mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer und Muskat
- Semmelbrösel

Die Hälfte der Kartoffeln mit der Schale dämpfen, anschließend pellen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken (so geht die enthaltene Stärke nicht verloren). Die restlichen Kartoffeln schälen und auf einer Küchenreibe fein in eine andere Schüssel reiben. Die so entstandene Masse in ein Küchentuch geben und kräftig ausdrücken. Wenn die rohe Kartoffelmasse richtig trocken ist zu den gekochten Kartoffeln geben. Eier und Gewürze zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf Semmelbrösel dazugeben, damit der Teig nicht zu feucht ist. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen und in kochendes, nicht mehr aufwelligendes, gesalzenes Wasser geben und die Knödel simmern. Wenn die Knödel oben schwimmen sind sie fertig.



Gänserilette

Rilette ist eine französische Spezialität. Ein Brotaufstrich bei dem das Fleisch im eigenen Saft und Fett lange geschmort wird. Bei dieser schnellen Variante verwendet man einfach die Reste der Gans.

Fleisch- und Hautreste der Gans klein geschnitten oder in Fasern gezupft
250 Gramm Gänseschmalz
Salz, Pfeffer, Majoran und Sternanis



Gänseschmalz zerlassen, andere Zutaten und Gewürze dazugeben und ca. 5 – 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß in ein Weckglas füllen. Abkühlen lassen und mit Brot und Cornichons servieren. Gekühlt und verschlossen hält sich das Rilette ca. eine gute Woche.



Guten Appetit...!