



Metzgerei &

Partyservice

seit 1897

# Gans mit Rotkohlfüllung

## Zutaten

1 bratfertige Gans (5 – 6kg)  
Salz, weißer Pfeffer, Ingwerpulver  
800 g Rotkohl  
2 Bio-Orangen, 2 EL Orangenmarmelade  
150 g Maronen vorgekocht  
1 EL Mehl  
500 ml Gänsefond  
Holzspieße (oder Küchengarn)  
Bratbeutel

Das Braten im Bratbeutel hält die Gans schön saftig und den Backofen sauber. Alternativ können Sie die Gans auch in einem Bräter garen.

### Schritt 1

Fettflomen aus der Gans nehmen und 20 g fein hacken (aus dem Rest Schmalz zubereiten). Gans außen mit Salz und innen mit Salz, Pfeffer und 1 EL Ingwerpulver würzen.

### Schritt 2

Rotkohl waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Gehacktes Fett zerlassen, Rotkohl darin ca. 5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen. 1 Orange waschen, mit Schale vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mit Rotkohl, Marmelade und Maronen vermischen, die Mischung salzen und pfeffern. Die Gans damit füllen, die Öffnung mit Spießern verschließen.

### Schritt 3

Die Gans in einen Bratbeutel stecken, beide Enden verschließen, Beutel einstechen und mit dem Rücken nach unten auf den kalten Rost setzen. Im Backofen (unten) bei 160° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 4 Std. braten.

### Schritt 4

Den Saft der übrigen Orange auspressen. Den Bratensaft aus dem Bratbeutel in eine Pfanne geben. Beutel entfernen. Die Gans im ausgeschalteten Ofen ziehen lassen.

### Schritt 5

Den Fond mit einem Fettabtrenner entfetten. Das Fett in Schraubgläser füllen. Orangensaft und Mehl verrühren. Bratund Gänsefond aufkochen, Orangensaft mit Mehl einrühren, alles offen ca. 10 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rotkohl aus der Gans in eine Schüssel geben. Die Gans portionsweise mit Sauce servieren.

