



# Weihnachtsgans mit Rotkraut und Klößen



## Zutaten (für 6 Personen)

- ca. 5 kg Gans
- 500 g Äpfel
- 1 EL Semmelbrösel
- 500 g vorgeweichte Backpflaumen
- 40 g Butter
- getrockneter Beifuß, Salz, Pfeffer
- Beilagen: Rotkraut, 300 g säuerliche Äpfel, Klöße

## Zubereitung

Die Gans gut abspülen, trocknen und auf Zimmertemperatur erwärmen. Anschließend mit Salz sowie Pfeffer einreiben. Die Äpfel würfeln und mit den Pflaumen, dem Beifuß sowie Semmelbröseln vermischen, die Gans anschließend damit befüllen und zubinden. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Zunächst die Gans auf der Brustseite in die Bratpfanne legen, dann auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann mit etwa 1/8 Liter heißem Wasser begießen.

Während des Bratens die Gans immer wieder mit Bratenfond begießen. Das Bratfett von Zeit zu Zeit gleichmäßig über die Gans gießen. Die Gans muss insgesamt etwa vier Stunden braten – die ersten zwei Stunden bei 180 Grad Celsius, danach die Temperatur auf 140 Grad Celsius reduzieren. Vor dem Anrichten die Gans circa zehn Minuten ruhen lassen.

Das Rotkraut und die Klöße wie gewohnt zubereiten. Wir empfehlen, kleingeschnittene säuerliche Äpfel bei der Zubereitung auf das Rotkraut zu geben.

Sächsische  
Köstlichkeiten





Zirkelstein