

Martinigansl mit Rotkraut

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Gans (ca. 3,5 kg)
- Salz

Für die Sauce:

- 1 Apfel, in Scheiben geschnitten
- 2 EL getrockneter Majoran
- 1 EL Zucker
- 1 EL Ketchup
- 5 dl Rotwein
- Salz

Für das Rotkraut:

- 3 Zwiebeln
- 1 mittelgrosser Kopf Rotkraut
- 2 EL Schmalz oder Öl
- 2 EL Zucker
- 5 dl Rotwein
- 5 dl Orangensaft
- 4 EL Preiselbeeren
- 1 EL Essig
- Suppenpulver
- 1 TL Stärke

Zubereitung

1. Gans mit heissem Wasser abwaschen (dadurch wird die Haut noch knuspriger). Flügel abschneiden, innen mit Salz würzen. Abgeschnittene Flügel in eine geräumige Pfanne legen und die Gans mit der Brustseite nach unten drauflegen. Mit heissem Wasser zwei Finger hoch aufgiessen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C während 1 ½ Stunden braten. Gans dann vorsichtig wenden und in weiteren 1 ½ Stunden fertig braten. Gans aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.
2. Dem Bratensatz den geschnittenen Apfel, Majoran, Zucker und Ketchup zufügen, kurz durchrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit etwas Wasser aufgiessen. Sauce leicht verköcheln lassen, abseihen und mit Salz und Zucker abschmecken.
3. Für das Rotkraut Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Vom Rotkraut den Strunk ausschneiden und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Schmalz erhitzen, Zwiebeln und Zucker beifügen und glasig anschwitzen. Rotkraut begeben, durchrühren und mit Rotwein und Orangensaft aufgiessen. Preiselbeeren, Essig und Suppenpulver zugeben und zugedeckt in ca. 15 bis 20 Minuten weich dünsten. Stärke mit kaltem Wasser verrühren und dem Rotkraut zufügen (gibt dem Rotkraut einen schönen Glanz und eine bessere Bindung).
4. Gansl in gewünschte Stücke teilen, mit Bratensaft und Rotkraut servieren.

Tipps & Tricks

Traditionellerweise werden Erdäpfelknödel als Beilage serviert. Der [Kartoffelsalat alla Bassani](#) passt aber ebenfalls wunderbar. Und: Statt Rotkraut kann man zum Martinigansl auch lauwarmen Speckkrautsalat servieren.