

Was kommt zu Weihnachten auf den Tisch?

Dr. Sabine Schmidt, Pohlheim

Ernährungs Umschau 57 (2010), S. 45B ff.

Literatur

1. Weihnachtsgans. URL: <http://de.wikipedia.org/wiki/Weihnachtsgans> Zugriff: 19.11.2010
2. Weihnachtsbräuche ... in jedem Lande anders. URL: www.chefkoch.de/magazin/artikel/32,0/Chefkoch/Weihnachtsbraeuche.html Zugriff: 10.11.2010
3. Weihnachten in Europa: Feste und Bräuche in den Ländern Europas. URL: www.eiz-niedersachsen.de/weihnachten.html Zugriff: 10.11.2010
4. Weihnachten weltweit. URL: http://de.wikipedia.org/wiki/Weihnachten_weltweit Zugriff: 10.11.2010
5. Weihnachtsskarpfen. URL: <http://de.wikipedia.org/wiki/Weihnachtsskarpfen> Zugriff: 19.11.2010
6. Karpfen gedämpft. URL: www.feiertagsrezepte.de/rezepte/fische/suesswasserfische/karpfen/1816/karpfen-gedaempft/home.html Zugriff: 21.11.2010
7. Lebkuchen – Würziges Gebäck mit reicher Vergangenheit. URL: <http://goccus.com/magazin.php?id=192> Zugriff: 21.11.2010
8. URL: www.lebkuchen.nuernberg.de/namen.html 21.11.2010
9. Christstollen. URL: <http://de.wikipedia.org/wiki/Christstollen> Zugriff: 21.11.2010
10. Schutzverband Dresdner Stollen e. V. URL: www.dresdnerstollen.com/ Zugriff: 21.11.2010

Weihnachtsgans für acht bis zehn Personen

1 Gans ca. 4,5–5 kg, 600 g Rinder- und Schweinemett zu gleichen Teilen, 5 mittelgroße Äpfel, 8 Backpflaumen, 125 g Rosinen, 1 Bund Petersilie, Gänseleber, etwas Weißwein, Mehl zum Andicken, roter Pfeffer, Salz, saure Sahne, Preiselbeeren

Zubereitung:

Gans säubern, innen und außen trocken tupfen. Entkernte Äpfel, Backpflaumen, Petersilie und Gänseleber zerkleinern, mit dem Mett und Rosinen verkneten, mit rotem Pfeffer sowie Salz würzen. Gans damit füllen und zunähen. Etwas Wasser in den Bräter geben. Die von außen gesalzene Gans hineinlegen, mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 220 Grad eine Stunde braten lassen. Danach alle zwanzig Minuten begießen. Für die letzten fünfundvierzig Minuten den Deckel abnehmen, die Hälfte der Flüssigkeit entnehmen, dann alle zehn Minuten unter Hinzugabe von Bier begießen. Mit den Beilagen servieren.

Garzeit je nach Größe der Gans ca. drei Stunden.

Saße:

Gänsebratensaft durch ein Sieb geben, nochmals leicht köcheln lassen, Weißwein hinzufügen. Mehl und Wasser miteinander verquirlen, in den Bratensaft gießen, bis dieser etwas andickt. Danach zwei bis drei Esslöffel Preiselbeeren, etwas roten Pfeffer und Salz hinzugeben und saure Sahne unterziehen.

Traditionelles deutsches Rezept für einen weihnachtlichen Gänsebraten

Quelle: Richter U, van der Trenck K. Weihnachtliche Schlossgeschichten. Mit Rezepten aus der Schlossküche. Rowohlt Verlag Reinbek (2004)