

Gänse-Sauce aus Gänseklein



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 4m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Eine schmackhafte **Gänse-Sauce**, in ausreichender Menge, von nur einem Vogel zu erhalten, ist einfach unmöglich. Der Hals, Magen und die Flügelspitzen geben das nicht her. Da kann man sich nur mit einem Gänsefond, braunen Geflügel- beziehungsweise Bratenfond-Würfeln oder Gänseklein helfen.

Unser Chef de Cuisine Fritz Grundmann bevorzugt bei der Zubereitung das Gänseklein. Dieses sorgt für eine unverfälschte, leckere Sauce. Die Zubereitung ist einfacher, als viele denken. Die kleinschrittige Anleitung erleichtert die Zubereitung und zeigt, wie lecker eine selbstgemachte Gänse-Sauce sein kann.

Zutaten

- 1 kg Gänseklein, gehackt, zerkleinert
- 400 g Röstgemüse aus: Zwiebeln, Knollensellerie, Möhren, ev. weiche Tomaten
- 2 Tl Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 Tl Pfefferkörner, gedrückt
- 1 Lorbeerblatt
- Frischer Thymian, Salbei, Beifuss (gehackt und gemischt)
- 1/2 Orangenschale
- 1/2 Zitronenschale
- 30 g braune Butter
- Etwas Pflanzenöl
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Am Vortag das Geflügel „nach stoppeln“ und abflämmen. Die Flügelspitzen, den Hals abschneiden, Herz und Magen grob schneiden, mischen.

Schritt2

Mit dem zerkleinerten Gänseklein in einem Bratentopf scharf anbraten und bei 200°C für ca. 40 min. in den Backofen stellen, braun rösten. In den letzten 10 min. das Röstgemüse dazu geben, mit rösten. Das Tomatenmark, die Kräuter und Gewürze zufügen, mit angehen lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz reduzieren lassen und mit Wasser bedecken. Etwa 3 Stunden am Herdrand leise ausköcheln lassen. Danach durch ein feines Küchensieb passieren und auf ca. einem ¾ Liter einkochen.

Schritt3

Das Geflügel gut ausputzen, Lungen und Nieren entfernen und unter fließendem Wasser waschen. Wieder trocken tupfen. innen und außen mit Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen. Die Keulen von dem Geflügel mit Küchengarn binden

Schritt4

Auf den Keulen in einem ausreichend großen Bräter setzen und mit 200 ml Wasser aufgießen. Auf der untersten Schiene zunächst 45 min. bei 180°C ohne Umluft braten, dann wenden und ca. 3 Stunden zu Ende garen. Dabei immer wieder mit leicht gesalzenem Wasser begießen.

Schritt5

Nach der Hälfte der Garzeit das aus getretene Fett abgießen, die Gans im 140°C weiter braten. 15 min. vor Ende der Garzeit den Ofen auf höchste Stufe / Oberhitze hoch schalten und rund herum appetitlich bräunen.

Schritt6

Den verbliebenen Bratensatz mit dem Gänsefond auf die benötigte Menge verkochen – reduzieren. Entfetten, nachschmecken, leicht mit Speisestärke „sämig“ binden. Kurz vor dem Servieren die braune Butter darüber geben.

Gänse-Sauce aus : Leckere und passende Beilagen

Zu einer festlichen Weihnachtsgans passt wunderbar eine leckere **Füllung**. Innen ist genügend Platz, um reichlich Zutaten zu verwenden. Bei GekonntGekocht finden Sie beispielsweise ein tolles Rezept für eine leckere gefüllte Gans mit klassischer Brotfüllung, welche aus Leber, Äpfeln, Zwiebeln, Petersilie und Majoran besteht. Diese ist sehr schmackhaft und allgemein beliebt.

Es gibt viele unterschiedliche Beilagen, die wunderbar zur Weihnachtsgans passen. Die Klassiker sind unumstritten Apfelrotkohl und Knödel oder Klöße. Aber auch ein Kartoffelpüree oder Petersilienwurzelpüree passen wunderbar. In vielen Regionen isst man die Gans gerne mit Grünkohl, wie etwa in der brandenburgischen Küche. Hier isst man dazu auch gerne leicht süßliche Pellkartoffeln (wie Pariser Kartoffeln).

Besonders beliebt sind zusätzliche **süße Komponenten**, wie etwa Feigen, Kürbis oder Bratäpfel und Birnen. Und auch Orangen passen wunderbar zur Gans. Diese können beispielsweise dem Apfelrotkohl beigemischt werden.

Klassisch ist **Wintergemüse** immer ein schöner Begleiter. Wurzelgemüse wie Topinambur, Petersilienwurzel, Knollensellerie und Karotten harmonieren schön als zu diesem Wintergericht. Maronen eignen sich sowohl als Füllung als auch als Beilage, wie etwa glacierte Maronen.

Rezeptart: Braune Soßen, Fleischgerichte, Geflügel, Geflügelgerichte, Soßen **Tags:** einfach, hausgemacht, köstlich, weihnachten, weihnachtlich, winterlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaense-sauce-gaenseklein/>