KOCHKURS
MRZ

29. K u r s a b e n d 20. Oktober 1970

M e n u :

Gans, gebraten
Kartoffelcroquettes (aus dem Päckli)
Rotkraut oder Rosenkohl
Halbäpfel mit Preiselbeeren oder Apfelsauce

Gebratene Gans auf elsässische Art
Sauerkraut
Kastanien oder Kartoffeln

Mokka-Crème

GEBRATENE GANS (8-10 Pers.)

1 Gans à 3½ - 4 Kg.	waschen, abtropfen lassen, innen u. aussen salzen.
1 Apfel	in die Gans legen, diese dressieren und in die Bratpfanne legen.

Dressieren:

1. Halshaut auf den Rücken zurücklegen.
2. Gans, Rücken nach unten, Schenkel gegen sich auf den Tisch legen.
3. Flügel am Rücken andrücken, Schenkel hochziehen und an den beiden Seiten unter die Brust schieben.
4. Gans mit zwei Stichen dressieren.(Erforderlich ist eine Dressiernadel für Geflügel und 1 dünne Schnur)
   Erster Stich durch die beiden Flügel, Schnüre am Schnuranfang verknüpfen, nicht abschneiden.
   Zweiter Stich durch den Schenkel rechts hinein und den linken Schenkel hinaus. Schnur unter dem Rücken zurückführen und verknüpfen. Schenkelknochen, falls sie stark abstehen zusammenbinden.

Durch das Dressieren wird das Austrocknen der kleinen Teile verhindert.

Gänsefett, gewässert	) auf die Gans legen
½ Lt. Wasser, heiss	) zur Gans giessen. Pfanne zugedeckt in den heissen Ofen stellen und während 1 Stunde dämpfen.
1 Rüebli, geschält, ganz 1 Zwiebel, " , " Hals, Magenwand, Herz	) zur Gans geben, sobald das Wasser verdampft ist.

Die Gans abgedeckt, zusammen mit der Bratengarnitur unter öfterem Begiessen mit dem Fett, allseitig braun braten. (Dauer ca. 1/2 Stunde)

Fett abschöpfen, dann 2-3 dl. Wasser nach und nach dazugiessen. Die Gans zugedeckt unter zeitweisem Begiessen mit der Sauce gar werden lassen. (ca. 45 Min.) 1/4 Std. vor dem Anrichten bespritzt man die Brustseite mit Wasser, damit die Haut knusprig wird.

Garprobe: Die Schenkel müssen weich sein.

Die Gans tranchieren und anrichten. Die Sauce entfetten, evt. verdünnen, abschmecken, aufkochen, dazu servieren.

Beigabe: Apfelsauce

Tranchieren:

1. Schenkel und Flügel abschneiden (nach Entfernen der Schnüre)
2. Brust und Rücken voneinander trennen.
3. Rücken in Stücke zerlegen und mit Hautseite nach oben auf eine warme Platte legen.
4. Brustfleisch lösen, so dass zwei längliche Stücke entstehen und diese schräg in Tranchen schneiden. Auf die Rückenstücke legen.
5. Schenkel und Flügel daneben legen.

-.-

GANS IN DER ALU - FOLIE GEBRATEN

3 Essl. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin, Thymian, Paprika) mit der Butter mischen

Die Gans innen und aussen mit der Butter-Gewürzmischung bestreichen.

Zwei grosse Stücke ALU-Folie mit einem Doppelfalz verbinden, mit Oel bestreichen. Die Gans darauflegen und locker einpacken, das Paket auf ein Wähenblech legen.

Die Gans bei 220° ca. 1¾ Std. braten.(2.unterste Rille) Dann das Paket öffnen, die Folie seitwärts etwas hochstellen und die Gans während 15 - 25 Min. im Ofen bräunen.

Die Gans wie im vorigen Rezept tranchieren und anrichten.

Aus dem Bratenfond eine Sauce nach Geschmack zubereiten.

-.-

GEBRATENE GANS AUF ELSAESSISCHE ART

Die Gans mit Bratwurstbrät (ca. 800 gr.) füllen; dann die beiden Öffnungen zunähen und die Gans dressieren und wie im ersten Rezept braten.

-.-

GANS GEFUELLT

500 gr. Kastanien, geschält, halbweich gekocht
3 Aepfel, geschält, in Schnitze geteilt
evt. 5-6 getrocknete Pflaumen

Die Füllung in die Gans geben. Diese zunähen, dressieren und ebenfalls wie im ersten Rezept braten.

-.-

APFELSAUCE

20 gr. Butter) schmelzen

4-5 saure Aepfel, geschält fein geschnitten) kurz in der Butter dämpfen

1 dl. Weisswein) beigeben, die Aepfel in der Flüssigkeit weichkochen,

dann durch ein Sieb streichen, nochmals in die Pfanne geben und aufkochen, anrichten.

-.-

ROTKRAUT (4 Pers.)

1 Essl. Oel
100 gr. Speckwürfeli) glasig braten

1 Zwiebel, gehackt dämpfen

800 gr. - 1 Kg. Rotkraut, fein geschnitten) dämpfen, (zugedeckt bei mittlerer Hitze)
1 saurer Apfel, geschnitzelt) bis das Kraut zusammengefallen ist.

1½ - 2 dl. Rotwein)
½ - 1 Teel. Salz)
1 Pr. Zucker)
evt. ½ Teel. Kümmel <u>oder</u>) beigeben
die folgenden Gewürze:)
2 Gewürznelken, 1 Loorbeerbl.)
1 Prise Borretsch, 1 Pr. Pfeffer)

Das Rotkraut ca. 1 Std. auf kleinem Feuer kochen lassen. Vor dem Anrichten 1-2 Essl. Essig beigeben, damit das Kraut eine schönere Farbe bekommt.

<u>Zubereitung der Halbäpfel gemäss Rezept Nr. 19</u>

<u>Kartoffelcroquetten nach Vorschrift auf Paket zubereiten.</u>

-.-

SAUERKRAUT (4 Pers.)

2 Essl. Schweinefett) dämpfen
1 - 2 Zwiebeln, gehackt
800 gr. Sauerkraut beigeben, dämpfen

1½ - 2 dl. Weisswein ablöschen

1 Bouillonwürfel beigeben

1 Loorbeerblatt)
2 Nelken)
1 Teel. Kümmel) auf ein Stück Gaze geben, zu einem Säcklein zusammenbinden
4 Wacholderbeeren) und zum Kraut geben
4 Koriandérkörner)

Das Sauerkraut ca. 1 - 1½ Std. auf kleinem Feuer kochen.

Etwa 10 Min. vor dem Anrichten 2 geschälte, feingeraffelte Kartoffeln mit dem Sauerkraut mischen.

Nochmals 1 - 2 dl. Weisswein beifügen, das Kräutersäcklein entfernen und das Kraut anrichten .

-.-.-.