



JOHANN LAFER REZEPT

Gans mit Hefeteigfüllung und Apfelrotkohl

Rezept für 6 Personen

1	Gans (ca. 4,5 kg) Salz, Pfeffer	Die Flügel und die Innereien der Gans entfernen. Die Gans mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer von innen und außen würzen.
---	------------------------------------	---

Füllung:

320 g	Mehl	Das Mehl in eine Schüssel sieben.
20 g	Hefe	Die Hefe in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen.
80 ml	Milch	
110 g	Butter	Die Butter zerlaufen lassen und Ei, Eigelb, Salz und Zucker zugeben.
1	Ei	
1	Eigelb	
	Salz	
40 g	Zucker	

Die aufgelöste Hefe und die Buttermischung zu dem Mehl geben und nun einen glatten Teig kneten. Anschließend abgedeckt mit einem Küchentuch bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

100 g	Aprikosen, getrocknet	Inzwischen Aprikosen und Orangenscheiben klein schneiden und zusammen mit Rosinen und den gehobelten Mandeln vorsichtig mit dem Kochlöffel unter den Teig kneten. Den Teig in die Bauchhöhle der Gans geben und diese mit einem Küchengarn zunähen, dann binden. Nochmals ca. 30 Minuten stehen lassen.
100 g	Orangenscheiben, getrocknet	
50 g	Rosinen	
70 g	Mandelblättchen	

200 ml	Geflügelbrühe	Die Gans mit der Brühe auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 130° C ca. 4 - 5 Stunden langsam braten. Anschließend die Gans vom Backblech nehmen und auf ein Gitter setzen.
--------	---------------	--

120 g	Butter	Die Butter flüssig werden lassen, mit dem Honig und der Sojasauce zu einem Sirup einkochen und auf die Gans streichen. Diese anschließend im Backofen bei 220° C bräunen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Gans knusprig braun ist.
8 EL	Honig	
6 EL	Sojasauce	

Apfelrotkohl:

1 Kopf	Rotkohl, ca. 750 g	Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den geschälten und 2 entkernten Apfel grob stifteln und mit dem
--------	--------------------	--

JOHANN LAFER Table d'Or

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART © Johann Lafer
Johann Lafer's Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldenthal · Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45



www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de



JOHANN LAFER REZEPT

- 1 Apfel, ca. 250 g
- Saft von
- 0,5 Zitrone (oder Limette)
- 8 EL Essig
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker

- 150 g Zwiebeln
- 50 g Gänseschmalz
- 1 EL schwarzes Johannisbeergelee
- 1 (bis 2) Zimtstangen
- 250 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer

Am nächsten Tag die geschälten Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das Gänseschmalz heiß werden lassen. 1 EL Zucker leicht karamellisieren, mit 2 EL Essig ablöschen. Die Zwiebelstreifen darin andünsten. Den marinierten Rotkohl, Johannisbeergelee, Zimt, Rotwein, Salz und Pfeffer dazugeben.

Im geschlossenen Topf im Backofen bei 175° C ca. 30 Minuten garen. Vor dem Servieren die Zimtstange(n) entfernen.

© by Johann Lafer