Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Knuspriges, gefülltes Gansl mit Grieß-Maroni-Knödeln und Apfelrotkraut

Zubereitung

Dieses Menü ist ideal vorzubereiten. Gansl Stunden vor dem Braten füllen und die Knödel drehen. Rotkraut, Dessert und Suppe am Vortag zubereiten. Wenn die Gäste eingetroffen sind, nur noch die Knödel kochen, Ravioli frittieren und die Gans braten.

Zubereitung:

Schalotten und Innereien in Bona Pflanzenöl anschwitzen, Petersilie dazugeben, ins Knödelbrot mengen, warme Milch einrühren. 10 Minuten ziehen lassen. 6 Eier verrühren mit Salz, Pfeffer und Muskat, in die Knödelmasse mischen. Flügerl und Hals abtrennen. Gansl auch innen waschen, abtrocknen, mit Salz, Pfeffer und Muskat innen und außen würzen, dann füllen. In einen Bräter 1 cm Wasser füllen. Zwiebel, Orange, Apfel, Flügerl und Halsstücke einlegen, Gans darauf setzen (Brustseite unten). Im Rohr (160 Grad) 1 Stunde braten. Dann wenden (Brust jetzt oben). Oft mit Bratensaft übergießen. Eventuell Wasser nachgießen.

Die Gans ist gar, sobald sich das Keulenfleisch bei Fingerdruck weich anfühlt (nach ca 3 1/2 Stunden). Bratenrückstand mit Wasser lösen. In einen Topf seihen, Fett abschöpfen. Saftl etwas einkochen, würzen, eventuell mit Maisstärke binden.

Grießknödel:

Milch mit Bona Pflanzenöl aufkochen, Grieß einrühren, kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen. Eier und Toastbrotwürfel unter die Grießmasse mengen, würzen. Kleine Knödel vom leicht gesüßten Maronipüree formen, mit Grießmasse umhüllen. In kochendes Salzwasser einlegen, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Apfelrotkraut:

80 g Zwiebeln in Bona Pflanzenöl (oder Ganslfett) anlaufen lassen. Mariniertes Rotkraut zugeben, 2 Äpfel dazu reiben. Kraut langsam weichköcheln. Abschmecken, eventuell mit Maizena binden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Renate Haim.

Zutaten

- 1 Weidegansl (mit Innereien, Hals, Flügerln)
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Maisstärke
- 1 Zwiebel
- Bona Pflanzenöl
- 1 Apfel und 1 Orange, alles grob geschnitten

Tipp: Beim Geflügelhändler zwei Ganslflügel, 1 Hals, 2 Herzen und 2 Mägen extra kaufen, die brauchen wir für die Ganslsuppe.

Fülle:

- 350 g Knödelbrot
- 160 g BONA Pflanzenöl
- 100 g Schalotten
- Ganslmagen und Herz feinwürfelig geschnitten
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 6 Eier
- ¼ l Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat

Grießknödel:

- ¼ l Milch
- 25 g BONA Pflanzenöl
- 120 g Grieß
- 2 Eier
- 2 Scheiben Toastbrot (ohne Rinde) in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet
- Salz, Pfeffer, Muskat

Maronipüree (Fertigprodukt)

Apfelrotkraut:

700 g Rotkraut (fein geschnitten) in folgender Mischung 12 Stunden marinieren:

100 ml Orangensaft

100 ml Apfelsaft

200 ml Rotwein

2 bis 4 EL Rotweinessig

70 g Preiselbeermarmelade

4 Wacholderbeeren

4 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

½ Zimtstange.