



Gänsebraten mit Klößen und Wildpreiselbeeren

Schritte: 15

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

5 Portionen

1	Gans á ca. 1 kg	1 Bund	Suppengrün
1 EL	Beifuß	1 P.	Kloßteig
150 g	Wildpreiselbeeren		Speisestärke
250 ml	Rotwein nach Wahl	1 EL	Honig
	Öl		Salz, Pfeffer
	Für die Füllung	2-3	Brötchen vom Vortag
1-2	Äpfel	2	Zwiebeln
1 EL	Majoran	1 Hdv.	Petersilie
2	Eier		

Zubereitung

1. Die Hälfte der Zwiebel, Brötchen & Äpfel würfeln.
2. Die Innereien der Gans waschen und würfeln. Mit den Zwiebeln in einem Bräter anschwitzen. Die Äpfel dazugeben und etwas anschwitzen. Abkühlen lassen.
3. Danach die Brötchenwürfel gehackte Petersilie, Majoran und die Eier unterkneten, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Die Gans waschen und innen und außen mit Salz würzen.
5. Die Füllung in die Gans geben und mit einem Küchengarn die Öffnung vernähen.
6. Die Flügelenden vor dem Braten abschneiden oder mit Küchengarn festbinden, damit diese nicht verbrennen.
7. Die Gänsebrüste leicht anstecken und mit der Brust nach unten in den Bräter legen. Mit 1/2 L Brühe auffüllen und bei 175-180 °C im Ofen für etwa 1 Std. braten. Hin und wieder mit dem Bratensaft übergießen und auftretende Blasen einstechen.
8. Das Suppengrün und die restlichen Zwiebeln klein schneiden.
9. Die Gänse wenden und das Suppengemüse und den Beifuß dazu geben. Danach für eine weitere Stunde weiter braten. Anschließend die Gänse aus dem Bräter nehmen und den Fond abgießen.
10. Das Fett abschöpfen und gegebenenfalls zur späteren Herstellung von Gänseschmalz aufbewahren.
11. Das Gemüse mit einem Pürierstab mixen.
12. Die Soße noch nach Wunsch mit Rotwein verfeinern mit Pfeffer und Salz würzen und bei Bedarf Speisestärke abbinden.
13. Honig mit 1/2 L Salzwasser verrühren und die Gänse einpinseln. Danach je nach gewünschter Bräunung für 30-45 Minuten bei etwa 200°C braten.
14. Kurz vor dem Servieren die Temperatur noch einmal um 20-30 °C erhöhen und knusprig braten.
15. Den Kloßteig zu 40 Klößen formen und im Salzwasser garen. Die Preiselbeersoße beim Servieren dazugeben.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN