
 KOCHKURS
 M R Z

29. Kursabend

20. Oktober 1970

Menu:

Gans, gebraten
 Kartoffelcroquettes (aus dem Päckli)
 Rotkraut oder Rosenkohl
 Halbpfeffer mit Preiselbeeren oder Apfelsauce
 Gebratene Gans auf elsässische Art
 Sauerkraut
 Kastanien oder Kartoffeln
 Mokka-Crème

GEBRATENE GANS (8-10 Pers.)

- 1 Gans à $3\frac{1}{2}$ - 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 Dressier-
 nadel für Geflügel und 1 dünne Schnur)
Erster Stich durch die beiden Flügel, Schnüre am Schnuranfang ver-
 knüpfen, nicht abschneiden.
Zweiter Stich durch den Schenkel rechts hinein und den linken Schenkel
 hinaus. Schnur unter dem Rücken zurückführen und verknüpfen. Schenkel-
 knochen, falls sie stark absteigen zusammenbinden.

Durch das Dressieren wird das Austrocknen der kleinen Teile verhindert.

- | | |
|---------------------------------|---|
| Gänsefett, gewässert |) auf die Gans legen |
| $\frac{1}{2}$ Lt. Wasser, heiss |) zur Gans giessen. Pfanne zugedeckt in den heissen
Ofen stellen und während 1 Stunde dämpfen. |
| 1 Rüebli, geschält, ganz |) zur Gans geben, sobald das Wasser verdampft ist. |
| 1 Zwiebel, " " | |
| Hals, Magenwand, Herz | |

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

Fett abschöpfen, dann 2-3 dl. Wasser nach und nach dazugliessen. Die Gans zugedeckt unter zeitweisem Begiessen mit der Sauce gar werden lassen. (ca. 45 Min.) $\frac{1}{4}$ 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,) mit der Butter mischen
Rosmarin, Thymian, Paprika

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

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

Die Gans bei 220° ca. 1½ 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 GEFÜLLT

500 gr. Kastanien, geschält, halbweich gekocht
3 Äpfel, 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 Äpfel, geschält) kurz in der Butter dämpfen
 fein geschnitten
 1 dl. Weisswein) begeben, die Äpfel in der
 Flüssigkeit weichkochen,

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

ROTKRAUT (4 Pers.)

- 1 Essl. Öl) glasig braten
 100 gr. Speckwürfel
 1 Zwiebel, gehackt dämpfen
 800 gr. - 1 Kg. Rotkraut,) dämpfen, (zugedeckt bei mittlerer Hitze)
 fein geschnitten) bis das Kraut zusammengefallen ist.
 1 saurer Apfel, gescheibelt
 1½ - 2 dl. Rotwein
 ½ - 1 Teel. Salz
 1 Pr. Zucker
 evt. ½ Teel. Kümmel oder
 die folgenden Gewürze: begeben
 2 Gewürznelken, 1 Lorbeerbl.
 1 Prise Borretsch, 1 Pr. Pfeffer

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

Zubereitung der Halbkügel gemäss Rezept Nr. 19

Kartoffelcroquetten nach Vorschrift auf Paket zubereiten.

SAUERKRAUT (4 Pers.)

2 Essl. Schweinefett	) dämpfen
1 - 2 Zwiebeln, gehackt	beigeben, dämpfen
800 gr. Sauerkraut	
1½ - 2 dl. Weisswein	ablöschen
1 Bouillonwürfel	beigeben
1 Lorbeerblatt	) auf ein Stück Gaze geben, zu einem Säcklein zusammenbinden und zum Kraut geben
2 Nelken	
1 Teel. Kümmel	
4 Wacholderbeeren	
4 Korianderkörner	

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 .

MOKKA - CRÈME (4-5 Pers.)

4 Eigelb	) mischen
2 Essl. Zucker	
½ Essl. Kakao	) beigeben
3 Teel. Pulverkaffee	
2,5 dl. Milch, heiss	unter gutem Rühren beigeben

Die Crème im heissen Wasserbad 2-3 Min. gut schlagen.

4 Blatt Gelatine, eingeweicht, mit der Crème mischen.
Crème kalt stellen und vor dem fest werden die folgenden Zutaten beigeben:

2 Eiweiss, steif geschlagen	) mischen
2 Briefli Vanillezucker	
wenig Zitronensaft	

2,5 dl. Rahm, geschlagen

Crème in Dessertschalen anrichten, kalt stellen und vor dem Servieren mit Rahm, Pulverkaffee und Orangen garnieren.
