

# Weihnachtsgans mit gebratenen Kohlsprossen



## Zutaten für 6 Portionen:

1 Gans (ca. 4kg, bratfertig mit Innereien)  
1,5 l Wasser (leicht gesalzen)  
Salz

## Für die Kohlsprossen:

600 g Kohlsprosserl (geputzt)  
Salz  
150 g Butter  
Pfeffer (frisch gemahlen)  
Muskatnuss (frisch gerieben)

## Für die Weihnachtsgans-Füllung:

2 Zwiebel  
2 EL Butter  
750 g Äpfel (säuerlich)  
Thymian  
Majoran  
Beifuß

1. Innereien aus der Gans nehmen, die Leber beiseite legen und möglichst viel Fett entfernen. Gans innen und außen abspülen, abtrocknen und salzen.
2. Von Innereien (außer Leber) grob schneiden und gemeinsam mit dem Wasser in eine tiefe Bratpfanne geben, und diese in den auf 220 °C vorgewärmten Backofen einschieben.
3. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in etwas Butter andünsten.
4. Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Zwiebel, Äpfel, Thymian und Majoran gut vermengen und die Gans damit befüllen.
5. Danach mit Spießen zustecken und mit der Brustseite nach unten in das siedende Wasser der Bratpfanne legen.
6. Nach einer Stunde auf die andere Seite drehen und Beifuß zum Bratsud hinzufügen. Gänsehaut an den Schenkelfalten einstechen, damit möglichst viel Fett auslaufen kann. Unter häufigem Beschöpfen an die 3 Stunden weiterbraten, eventuell Wasser nachfüllen.
7. Die Gans herausnehmen, auf den mit Folie bedeckten Bratrost legen, Backofen auf höchste Hitze schalten und die Gans braun und knusprig fertig braten.
8. Bratsaft entfetten, Leber durch ein Sieb hineindrücken, Fond aus der Bratpfanne lösen, das Ganze in einen Kochtopf gießen und einköckeln lassen. Nach Belieben abschmecken.
9. Kohlsprossen in sprudelndem Wasser 10 Minuten kochen, herausnehmen, abrinnen, einmal eiskalt abschrecken und in gut gesalzenem Wasser köchelnd garen lassen. Abtropfen und leicht salzen.
10. Butter in großer Bratpfanne schmelzen lassen, Kohlsprossen darin schwenken, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## Tipp:

Dazu passen außerdem Semmelknödel oder Erdäpfelknödel.