

Samstagsrezept von Aaron Baum, Lido
10. November 2007

Brust und Keule von der Odenwälder Freilandgans mit Kartoffelklößen und Beifuss

Zutaten (für 6 Personen)

- 1 Odenwälder Freilandgans oder eine beliebig andere

Zutaten für die Füllung

- 2 Äpfel
- 1 Orange
- 2 Zwiebeln
- 5 Zweige Beifuss
- 2 Knoblauchzehen

Zutaten für die Kartoffelklöße

- 200 g mehliges Kartoffeln
- 200 g rohe Kartoffel
- 1 Messerspitze Kartoffelweißer
Salz
Muskat
- 1 Eigelb
- 50 g Kartoffelstärke
evtl. eine Scheibe Toastbrot

Zubereitung

Schneiden Sie die Füllungszutaten grob klein und füllen Sie damit die Gans. Würzen Sie diese im Anschluss und schieben sie sie bei 180° C etwa 100 Minuten in den Ofen. Übergießen Sie ungefähr jede viertel Stunde den Braten mit dem eigenen Bratensaft.

Kochen Sie für die Kartoffelklöße die Kartoffeln in der Schale, damit keine Stärke verloren geht. Pellieren Sie diese danach und lassen Sie sie ausdämpfen. Reiben Sie nun die rohen Kartoffeln und fügen Sie Kartoffelweißer hinzu. Pressen Sie die geriebenen Kartoffeln im Anschluss gut aus und fangen Sie die Stärke auf.

Die ausgedämpften Kartoffeln durch eine Presse drücken und würzen. Geben Sie nun das Eigelb, die Kartoffelstärke und die geriebenen Kartoffeln bei und mischen Sie das Ganze zu einem Teig. Bestäuben Sie ein Blech mit Mehl und formen Sie hier die Knödel. Geben Sie diese nun in mit 2 Teelöffeln angereichertes Salzwasser und lassen Sie sie etwa 20 Minuten lang kochen.

Je nach Belieben können Sie aus dem Toastbrot Croutons machen und die Knödel mit ein wenig Butter beträufeln.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!