

Weihnachtsgans mit Klößen

Gans

- 4 Gänsekeulen
- Salz
- Pfeffer
- Beifuß
- Wasser

Vorbereitung: Die Gänsekeulen waschen und trocken tupfen.

Würzen: Die Keulen von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.

Anbraten: In einem großen Bräter die Keulen von allen Seiten scharf anbraten, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

Schmoren: Die Keulen mit Wasser bedecken, sodass sie etwa zur Hälfte im Wasser liegen.

Garen: Den Bräter in den vorgeheizten Ofen (ca. 180°C) schieben und die Keulen ca. 2-3 Stunden schmoren lassen. Dabei regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen.

Klöße

- 2 kg Mehliges Kartoffeln
- Salz
- Muskatnuss
- Kartoffelstärke

Kartoffeln vorbereiten: Die Hälfte der Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Die andere Hälfte roh reiben und gut auspressen.

Teig zubereiten: Den gekochten Kartoffelbrei mit den geriebenen rohen Kartoffeln, Salz und Muskatnuss vermengen. Nach und nach Kartoffelstärke hinzufügen, bis der Teig formbar ist.

Klöße formen: Aus dem Teig kleine bis mittelgroße Klöße formen.

Klöße kochen: Die Klöße in reichlich Salzwasser ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis sie gar sind.