

# Rapünzchen

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing Essig, Öl, Salz, Pfeffer und fein gehackte Zwiebel verrühren. Die Walnüsse mit heißem Wasser überbrühen und die Haut entfernen, zerkleinern. Gemeinsam mit dem Dressing zum Salat geben.

Den Apfel in Spalten schneiden, mit etwas Zucker in Früchtetee dünsten und zum Salat reichen.

*1 Pck. Feldsalat  
(Rapünzchen)  
2 EL Essig • 3 EL Öl  
Salz • Pfeffer  
1 kleine Zwiebel  
70 g Walnüsse  
1 Apfel  
Zucker • Früchtetee*



# *Festlicher Gänsebraten*

Für 6 Personen

*1 küchenfertige Gans*

*(4 – 4 1/2 kg)*

*Salz • Pfeffer*

*5 Zwiebeln • 3 Möhren*

*1 Stange Porree*

*75 g Butter*

*100 g magere Schinkenwürfel*

*1 Töpfchen Thymian*

*400 g Weißbrot*

*800 ml Gänsefond (2 Gläser)*

*3 kleine Äpfel (à ca. 100 g)*

*25 g Honiglebkuchen*

*4 EL Honig (ideal: Kastanienhonig)*

*4 EL Sojasoße*

*3 – 4 EL dunkler Soßenbinder*



Gans waschen, abtrocknen und innen wie außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln schälen, Möhren und Porree putzen, alles in Stücke teilen. Zwei Zwiebeln fein würfeln und in heißer Butter andünsten, Schinkenwürfel kurz mitbraten. Vom Herd nehmen.

Thymian waschen, 2 Stängel beiseite legen, vom Rest die Blättchen abzupfen. Weißbrot entrinden und würfeln, mit Zwiebel-Schinken-Mischung und Thymianblättchen verkneten. Die Gans damit füllen. Mit Holzspießchen schließen und mit Küchengarn in Form binden.

Gans auf die Fettpfanne legen, Zwiebeln, Möhren und Porree darum verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C bis 175 °C etwa 4 bis 4 1/2 Stunden braten. Nach ca. 2 Stunden den Fond nach und nach angießen.

Äpfel waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Honiglebkuchen fein zerbröseln und die Apfelhälften damit füllen. Ca. 1 Stunde vor Garende zur Gans in die Fettpfanne geben.

Honig, Sojasoße und 4 Esslöffel Wasser mischen und die Gans damit immer wieder bestreichen.



Gans und Äpfel warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb gießen, entfetten und wieder aufkochen. Soßenbinder einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gans vor dem Servieren tranchieren, mit Thymian garnieren und mit Klößen und Rotkraut (Seiten 68 und 74) servieren.



*Gänsebraten, Knödel,  
Soße  
Um die Hüfte spannt  
die Hose.*

Arthur Schramm

# Vogtländische Grüne Klöße

13 große Kartoffeln

2 Tassen Milch

Semmelwürfel • Salz



Die Kartoffeln schälen und waschen. 10 Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben und 2 Stunden stehen lassen. Das Wasser dabei hin und wieder durch frisches ersetzen. Danach die Kartoffeln durch ein Tuch sehr trocken ausdrücken.

Die restlichen Kartoffeln kochen, durch die Kartoffelpresse geben oder reiben und mit der kochenden Milch verrühren. Diesen Brei kochend heiß über die rohen Kartoffeln schütten.

Die Semmelwürfel rösten. Mit nassen Händen aus der Kartoffelmasse Klöße formen und jeweils einige Semmelwürfel in die Mitte drücken. Klöße schön rund drehen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sofort servieren, da sie schnell hart werden.



*Seit dem 17. Jahrhundert kommen im Vogtland Kartoffelklöße aus rohen, geriebenen Kartoffeln auf den Tisch – die so genannten „Grünen Klöße“. Das „Grün“ steht dafür, dass die Kartoffeln im rohen Zustand gerieben werden. Dazu serviert man Rouladen, Wildbret, Sauer- oder Schweinebraten, Gänse-, Enten- oder Kaninchenbraten und Rotkraut, aber niemals Erbsen, Eisbein oder Pökelfleisch.*

# *Feines Rotkraut*

*1 Rotkohl (ca. 1,5 kg)*

*125 g getrocknete Kirschen*

*1 Zwiebel*

*50 g Gänseschmalz*

*2 – 3 Lorbeerblätter*

*5 Gewürznelken*

*5 Wacholderbeeren*

*1/8 l trockener Rotwein*

*100 g Sauerkirschkonfitüre*

*Salz • Pfeffer*

*Balsamico-Essig • Zucker*

Rotkohl putzen, vierteln, in Streifen vom Strunk schneiden und waschen. Kirschen grob hacken. Die Zwiebel fein würfeln und im heißen Schmalz anschwitzen. Gewürze und Kirschen ca. 5 Minuten mitdünsten. Das Kraut zugeben und 10 Minuten weiter dünsten. Rotwein angießen, Konfitüre einrühren, salzen und pfeffern. Einen Schuss Essig und eine Prise Zucker zugeben, umrühren, aufkochen und zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren. Eventuell etwas Wein oder Wasser nachgießen. Mit Essig und Zucker abschmecken.

# *Goldriesling-Mousse*

*1 Blatt Gelatine*

*1/4 l Schlagsahne*

*1/4 l Goldriesling (trocken)*

*50 g Zucker*

*1 Pck. Vanillepuddingpulver*

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Die Sahne schlagen. Aus Wein, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Wenn der Pudding fest wird, ausgedrückte Gelatine unterschlagen. Masse unter Rühren abkühlen lassen. Wenn die Mousse abgekühlt ist, Sahne unterheben. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.