

## Mit Herz am Herd - Gänsebraten mit Rotkraut und Schneebällchen

---



In der neuen Staffel zieht es das „Mit Herz am Herd“-Team in nahegelegene Urlaubsgebiete im Saarland, der Pfalz und dem benachbarten Lothringen. Diesmal steht ein typisches Weihnachtsessen auf dem Menü-Plan: Ein Gänsebraten.

Im schönen Bliesgau bereiten Cliff Hämmerle und seine Kochazubis Verena Sierra und Michael Koch ein Festtagsgericht zu: Gänsebraten mit Rotkraut und Schneebällchen können dank geschickter Vorplanung und der langen Garzeit auch an den Weihnachtsfeiertagen entspannt zubereitet werden.

---

## Die Rezepte

---

### Gänsebraten mit Rotkraut und Schneebällchen

Zutaten für vier Personen

1 Gans (ca. 3-4 kg)  
Salz, Pfeffer  
2 Zwiebeln  
2 Äpfel  
200 g gekochte Maronen  
Je 2 Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei

### Rotkraut

1 kg Rotkohl  
1 l Rotwein  
50 ml Apfelessig  
1 EL Preiselbeeren  
1 EL Honig  
Prise Salz, Zucker und Pfeffer

Je 2 Zimtstangen, Lorbeerblätter, Nelken, Sternanis und Wachholderbeeren  
1 TL Senfsaat  
2 EL Butterschmalz  
2 Äpfel  
2 Zwiebeln

### **Schneebällchen**

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
2 Eier  
150 g Mehl  
Prise Salz, Pfeffer und Muskat

### **Zubereitung**

Die Gans am Vortag in einen großen Topf/Gussbräter legen, mit ca. 5 Liter Salzwasser (6%Salzgehalt=300 g Salz) übergießen und an einen kühlen Ort stellen. Am Folgetag die Gans herausnehmen und mit den klein geschnittenen Zwiebeln, Äpfel und Maronen, füllen. Anschließend mit einem Bindfaden und Zahnstocher verschließen. Das Ganze bei 140 Grad Umluft für drei Stunden im Ofen garen. Zwischendurch 3-4 Mal mit dem Salzwasser übergießen.

Nach drei Stunden den Ofen auf 200 Grad hochdrehen, Rosmarin, Thymian und Salbei zur Gans geben und anschließend ca. 20-30 Minuten goldbraun und knusprig weiter braten.

Für das Rotkraut den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Mit dem Rotwein, dem Apfelessig, den Preiselbeeren, dem Honig und den Gewürzen in einem Säckchen einen Tag einlegen. Zwiebeln und Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. In Butterschmalz anbraten. Rotkraut dazugeben und für 45 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier, das Mehl und die Gewürze zu den Kartoffeln geben und durchkneten. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle formen, in 12 Stücke schneiden und mit mehlierten Händen zu Schneebällchen formen. Anschließend die Bällchen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und sofort die Hitze reduzieren. Die Schneebällchen ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

**Cliffs Tipp:** Gefüllte Bratäpfel ergänzen das Rezept wunderbar.

---