MARONI-SERVIETTENKNÖDEL

(4 Personen)

Zutaten

- 1 Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)
- 100 g Butter
- 6 Semmeln (vom Vortag)
- 1/8 l Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ Bund Petersilie
- 1 Pkg. Bio-Maroni (vorgegart, 100 g)

Zubereitung

1. Die Petersilie schneiden bzw. hacken.
2. Die Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebel schön langsam anschwitzen.
3. Eier und Milch mit Salz verrühren.
4. Die Semmelwürfel mit der leicht überkühlten Butter-Zwiebel-Mischung und Ei-Milch-Mischung übergießen. Petersilie dazugeben und die vorgegarten Maroni mit den Fingern zerdrücken, so dass Stückchen bleiben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Hitzebeständige Frischhaltefolie auflegen. Serviettenknödelmasse darauf verteilen und straff aufrollen. Mit der Gabel mehrere Male einstechen und für ca. 35 Minuten in reichlich Salzwasser leise köcheln lassen. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Foto: Missio

APFEL-ZIMT-ORANGEN-ROTKRAUT

(für 4 Personen)

Zutaten

- 1,5 kg Rotkraut
- 2 Äpfel
- 1 Orange
- ¼ l Apfelsaft
- 1/8 l Orangensaft
- 100 g Preiselbeeren
- 2 Stk. Zwiebel
- 1 EL Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- Salz, Pfeffer
- 3 Stk. Nelken
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Rotkraut halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Äpfel schälen und entkernen und ebenfalls hobeln oder in kleine Würfel schneiden.
2. Kraut, Äpfel, Apfelsaft, Orangensaft, Orangenzeste und die Orangenfilets, Preiselbeeren, Zimt, Nelken, Lorbeerblatt hinzufügen, gut umrühren (evtl. kneten) und über Nacht kühl stehen lassen.
3. Zwiebel fein würfeln, in Butter-Öl-Mischung oder Gänseschmalz anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren. Kraut samt Marinade dazugeben und für ca. 1,5 bis 2 Stunden leicht köcheln, bis das Kraut noch ein wenig Biss hat und die Sauce sämig wird. Immer wieder umrühren. Lorbeerblatt und Nelken entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Foto: Missio

MARTINI-GANSL

(für 4-5 Personen)

Zutaten

- 1 Gansl (ca. 3.6 kg schwere Weidegans)

Zubereitung

1. Gansl waschen und trocken tupfen.
2. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Beifuss innen und außen einreiben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach Belieben die Keulen mit Küchengarn binden.
3. Das Backrohr auf 220 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze) und das Gansl mit der Brustseite nach unten in einem großen Bräter mit Gitterrost für ca. 1 Stunde braten. In den Bräter zuvor ca. ½ l kochendes Wasser geben.
4. Das Gansl umdrehen und mit der Brustseite nach oben ca. 2 Stunden bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) weiterbraten.
5. Für die letzten ca. 30 Minuten das Gansl ein- bis zweimal mit Honig und Bier oder Congnac bestreichen damit die Haut knusprig wird.
6. Das Gansl jetzt für ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Rohr ruhen lassen.
7. Den ausgetretenen Saft entfetten und mit Orangenspalten aufkochen, evtl. einen guten Schluck Rotwein hinzugießen.
8. Jetzt das Gans tranchieren: erst die Flügel, dann die Keulen und zum Schluss die Bruststücke.

Foto: Missio