

Oostenrijk

Martinigansl

Gans voor St.Maarten

Voor de gans:

1 keukenklare gans (zo'n beest weegt al gauw 4 - 5 kilo)
zout en peper
1 tl. gedroogde majoraan

Spoel de gans van binnen en buiten met koud water en dep hem goed droog. Smeer het beest grondig in met zout en peper, en strooi in de binnenkant een theelepel majoraan. Eventueel kun je twee of drie appeltjes in de buikholte stoppen. Leg de gans in een braadpan en giet er een laagje water bij van 2 cm. Nog beter is een bakblik met een rooster erop. In het bakblik giet je een laagje water; de gans leg je op het rooster met de borstzijde naar beneden.

Zet het beest in een op 130°C. voorverwarmde oven. Anderhalf uur lang heb je er nu geen omkijken naar. Na die tijd draai je de gans om, en laat hem op zijn rug nog eens drie uur braden. Nu moet je hem af en toe wel bedruipen met het braadvocht.

Een kwartier voor het einde van de braadtijd verhoog je de temperatuur naar 220°C. Laat het beest nu zolang braden tot het een mooie goudbruine korst heeft. Dan schakel je de oven uit en haal je de gans uit de oven. Schep met een lepel het grootste deel van het vet uit het braadvocht. (Niet weggooien: ganzenvet is heerlijk om in te bakken!). Giet de rest van het vocht in een pannetje en laat het tot de helft inkoken. De gans kan ondertussen mooi even rusten in de (uitgeschakelde!) oven. Bind het vocht, als het voldoende is ingekookt, met wat vloeibare boter vermengd met meel. De jus die je nu hebt gemaakt gebruik je voor de knödel en de rode kool.

Voor de aardappelknoedels:

500 gr. zachtkokende aardappelen
200 gr. bloem
70 g r. fijn griesmeel
2 eieren
zout
nootmuskaat

Kook de aardappels, pel ze en druk ze als ze nog heet zijn door een aardappelpers. Meng er de bloem, het griesmeel, zout, nootmuskaat en eieren door. Werk de massa eerst met een houten lepel, daarna met je handen snel tot een glad deeg. Laat het tien minuten rusten. Draai er dan ballen van en laat de knoedels 10 minuutjes in heel zachtjes kokend gezouten water gaar worden.

Voor de rode kool:

750 gr. rode kool

1 middelgrote appel

1 el. citroensap

¼ l. water

¼ l. rode wijn 1 laurierblad

3-4 peperkorrels

3-4 kruidnagels

1 kleine ui

80 gr. kristalsuiker

80 gr. boter of reuzel

Begin een dag van tevoren. Snij de rode kool in vieren en snij de stronk eruit. Snij de kool in fijne reepjes. Schil de appel, verdeel ze in vieren en haal het klokhuis eruit. Snij de appel in schijfjes van ½ cm. dik. Doe de kool in een schaal van glas of aardewerk en meng het met de appelstukjes, citroensap, rode wijn, laurier, peperkorrels en kruidnagelen. Dek het af met folie en laat het een nacht in de koelkast staan.

De volgende dag snij je de ui fijn. Verhit het vet en zet daar de suiker even in aan. Doe er de uien bij en bak ze stevig aan. Afblussen met water. Dan gaat de rode kool erbij, samen met de rode wijn-marinade. Goed mengen, toedekken en gaar laten stoven in ongeveer 40 minuten.