

Die besten
Rezepte
von



und Bauernente



... weil's *natürlich*
besser schmeckt



Informationen zur österreichischen Weidegans:

Österreichische Weidegans

Klosterstraße 11

4553 Schlierbach

Tel 075 82 / 810 17-15

Fax 075 82 / 810 17-45

weidegans@igv.at

Ansprechpartner **Ing. Max Gala**

Geflügelwirtschaftsverband Oberösterreich

Auf der Gugl 3

4021 Linz

Tel 050 / 69 02-13 12

Fax 050 / 69 02-9 13 12

martin.mayringer@lk-ooe.at

Ansprechpartner **Ing. Martin Mayringer**

www.weidegans.at

IMPRESSUM:

Eigentümer und Herausgeber: IGV – Österreichische Weidegans, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Für den Inhalt verantwortlich zeichnen: Ing. Martin Mayringer, Karin Wolkerstorfer und Ing. Max Gala.
Druckabwicklung: Oskar Pointecker - Ihr Druckpartner, 4941 Mehrnbach.



Die Österreichische *Weidegans*



Im Jahr 1992 wurde bei einem Vortrag im Mühlviertel mit 3 Vortragenden und 2 Zuhörern das Projekt Mühlviertler Weidegans gestartet. Seit damals ist viel geschehen. Heute gibt es in fast allen Teilen Österreichs eigene Weidegansprojektgruppen, die sich unter dem Markennamen „Österreichische Weidegans“ zusammengeschlossen haben.

Über 200 bäuerliche Betriebe produzieren mittlerweile ca. 30000 Weidegänse für Martini und Weihnachten pro Jahr. Der österreichische Selbstversorgungsgrad konnte dabei in den letzten 15 Jahren von 5 % auf ca. 20 % gesteigert werden. Die große Masse an Martinigänsen (Tiefkühlware) stammt aber nach wie vor aus ausländischer Intensivtierhaltung, vor allem aus Ungarn.

In der Gemeinschaft werden Küken und Futter eingekauft, Schlachtanlagen miteinander genutzt und die Vermarktung organisiert. Zusätzlich verfügt die Projektgruppe über eine einheitliche Werbelinie mit Infofaltern, Rezeptheften, Plakaten, Hoftafeln, Schlachtkörperetiketten, Gastronomieständern, dem Internetauftritt www.weidegans.at und einer eigenen Weidegansmultimediashow.

Für die Mitgliedsbetriebe der „Österreichischen Weidegans“ ist es wichtig, eine Topqualität zu erzeugen, die sowohl beim Konsumenten, als auch in der Gastronomie seit Jahren großen Anklang findet. Durch die Fütterung mit Weidegras und der vielen Bewegung auf heimischen Wiesen entsteht ein köstliches Produkt mit weniger Bratverlust.

Die einzelnen Gruppen der Gemeinschaft „Österreichische Weidegans“ haben für Ihre Bemühungen rund um den guten Geschmack bereits einige Auszeichnungen wie z.B. den Agrarius in Kärnten oder bundesweit den Agrarprojektpreis bekommen. Die Genussregionen Mühlviertler Alm Weidegans und Südburgenländische Weidegans sind ebenfalls der beste Beweis für die hervorragende Qualität der Martini- und Weihnachtsgans aus heimischer Erzeugung.





Qualität
aus natürlichem Lebensraum



Inhalt

Wissenswertes über das liebe Gänse- und Entenfedervieh	6
Weidegans & Bauernenten - Adressen auf einen Blick	8
Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gänse- und Entenfleisch	10
Tipps für den Einkauf, die Lagerung und das Auftauen	11
Tipps für die Küche	12
Tipps zum Tranchieren	13

Hier servieren wir Ihnen:

Klare Geflügelsuppe mit Leberschöberl	14
Ganseinmachsuppe	15
Klare Suppe mit Geflügelfleischstrudel	16
Ganslsalat	17
Gansl Aufstrich	18
Entenbruststreifen auf Vogerlsalat	19
Sulze von der gekochten Entenkeule mit Kren	20
Ganslgulasch	21
Martinigansl nach traditioneller Art	22
Gefüllte Weidegans	23
Martinigansl im Bier-Honigsaftl	24
Weidegansjunges	25
Gebratene Leber in Thymian-Rotwein-Saftl	26
Ente süß-sauer	27
Rotweinte	28
Apfelrotkraut	29
Erdäpfelknödel	29
Grießknödel	30
Dinkelnockerl	30
Bratäpfel	31
Erdäpfelstrudel	31



▶ Sämtliche Rezepte können für Bauernente & Weidegans verwendet werden.
Alle Mengenangaben beziehen sich auf 4 Personen.



Wissenswertes über das liebe Gänse- und Entenfedervieh

Unsere Weidegänse

Wer freut sich nicht auf den 11. November. Für alle Kinder ist das Martinsfest ein unvergessliches Erlebnis. Die Erwachsenen erfreuen sich an einer Weidegans aus heimischer Erzeugung. Vom Hl. Martin bis hin zu den römischen Gänsen die als Wachtiere dienten gibt es viele Geschichten rund um dieses sehr schlaue Federvieh. Immer mehr Konsumenten können sich einen Herbst oder aber auch ein Weihnachtsfest ohne Weidegansl nicht mehr vorstellen. Um jedoch sicher gehen zu können auch ein richtiges "Weidegansl vom Bauern" zu erhalten, werden nachstehend einige **Erzeugungsunterschiede** erklärt.

Bei den Gänsen wird unterschieden zwischen einem Weidegansl, einer Intensivmast- oder Frühmastgans.

Die Intensivmast- oder Frühmastgans wird wie bereits der Name verrät in kurzer Zeit (ca. 12 Wochen) gemästet. Die Tiere sehen zumeist keinen Auslauf oder gar eine Weide. Diese Haltung ist in Österreich nicht verbreitet.



Bereits der Name verrät beim **Weidegansl** die Haltung der Tiere. Nach einer sehr behutsamen Gösselaufzucht (Gössel ist der Name der Gänseküken) im Stall dürfen die Gänse schon sehr bald auf die grüne Weide. Nach 8 Wochen sind die Tiere voll befiedert und widerstandsfähig gegen schlechtes Wetter. Von nun an sind sie untertags auf der Weide. Früh morgens und abends erhalten sie neben dem saftigen Gras auch zumeist hofeigenes Getreide (Hafer, Gerste usw.). Bis Ende November wachsen die Tiere inner-

halb ca. 28 Wochen zu einer regionalen Spezialität mit einem bratfertigen Gewicht von 3,5 bis 4 kg heran. Speziell durch die Weide wird ein besonders geschmackvolles und kompaktes Fleisch. Das dunklere, fettarme Fleisch zeichnet sich durch besonders niedrigen Bratverlust aus, d. h. „**MEHR GANS**“ in der Pfanne nach dem Braten. Dem Konsumenten werden nur frische Weidegansl angeboten. Höchste Qualität und kurze Wege garantieren ein besonderes Festmahl.



Schon mal Ente gehabt

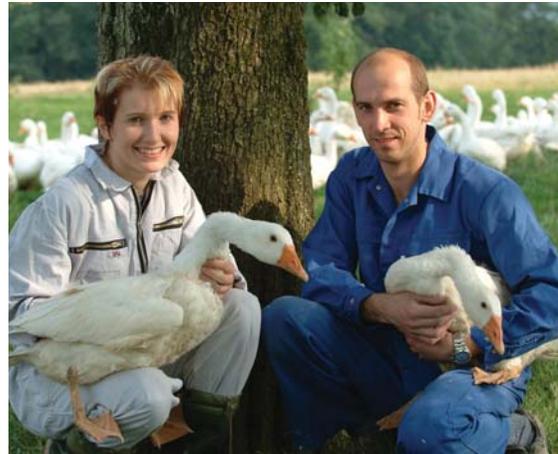
Werden Gänse als saisonale Spezialität angeboten, können Enten eine ganzes Jahr lang beim Bauern bezogen werden. Ente ist jedoch nicht gleich Ente. Zwischen drei Enten können sie ihren persönlichen Favoriten auswählen.

Pekingente	1,90 bis 2,50 kg
Barbarieente	1,50 bis 3,20 kg
Mulardenenten	2,40 bis 2,60 kg

- Die Hauptnachfrage konzentriert sich auf die Pekingente, die sich durch ihr besonders zartes und saftiges Fleisch auszeichnet.
- Die Barbarieente (oder Flugente genannt) gewinnt besonders in der Gastronomie an Bedeutung. Das Fleisch ist dunkel, sehr mager und kann als "wildähnlich" bezeichnet werden.
- Starke Nachfrage besteht in der letzten Zeit auch nach der Mulardenente, die eine Kreuzung zwischen Peking- und Barbarieente darstellt. Sie vereint die Vorzüge beider Entenarten.

Schon gewählt – die Ente nach Maß oder ein saftiges Weidegansl

Überzeugen Sie sich selbst vom frischen Qualitätsangebot unserer Bauern. Qualitätszeichen und Kontrollpickerl gibt es genug, die beste Kontrolle sind jedoch Sie selbst. Besuchen Sie den Bauern Ihres Vertrauens und Sie können sich vor Ort überzeugen, dass Sie richtig gewählt haben – ein Weidegansl oder eine Ente vom heimischen Bauern.



Ein besonderes Qualitätsprodukt, dieses Rezeptheft zusammengestellt von bekannten Köchen, bietet Ihnen die Sicherheit, Ihre Familie und Freunde mit Besonderem zu überraschen und viele Komplimente zu ernten.





Adressen auf einen Blick

Oberösterreich

1 Traunviertler Weidegans

Österreichische Weidegans
4553 Schlierbach • Klosterstraße 11
Tel. 07582/81017-15 • Fax DW 45
e-mail: weidegans@igv.at • www.weidegans.at
Ansprechpartner: Ing. Max Gala

2 Mühlviertler Weidegans

4282 Pierbach • Höfnerberg 7
Tel. 07267/8548
e-mail: hubertleitner@gmx.at
Ansprechpartner: Ing. Hubert Leitner

3 Salzkammergut und Hausruckviertler Weidegans

BBK Vöcklabruck
4840 Vöcklabruck • Sportplatzstraße 7
Tel. 050/6902-4700 • Fax DW 94700
e-mail: ingo.doerflinger@lk-ooe.at
Ansprechpartner: Ingo Dörflinger

4 Innviertler Weidegans

BBK Braunau
5280 Braunau • Hammersteinplatz 5
Tel 050/6902-3424 • Fax DW 93424
e-mail: karin.baumann@lk-ooe.at
Ansprechpartnerin: Karin Baumann

5 Geflügelwirtschaftsverband Oberösterreich

4021 Linz • Auf der Gugl 3
Tel. 050/6902-1312 • Fax DW 91312
e-mail: martin.mayringer@lk-ooe.at
Ansprechpartner: Ing. Martin Mayringer



Tirol

11 Tiroler Weidegans

Bio Austria Tirol
6020 Innsbruck • Wilhelm-Greil Straße 9
Tel. 0512/572993-20
e-mail: joachim.astl@bio-austria.at
Ansprechpartner: DI Joachim Astl



Salzburg

10 Salzburger Bio Weidegans

Bio Austria Salzburg
5024 Salzburg • Schwarzstraße 19
Tel. 0662/870571-312 • Fax 878074
e-mail: markus.danner@bio-austria.at
www.bio-austria.at
Ansprechpartner: Markus Danner

Niederösterreich

6 Mostviertler Weidegans

BBK Amstetten
3300 Amstetten • Ferdinand Waldmüllerstraße 7
Tel. 07472/62286 • Fax DW 29
e-mail: hannes.mayer@amstetten.lk-noe.at
Ansprechpartner: DI Johannes Mayer

Burgenland

7 Burgenländische Weidegans

Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing
7540 Güssing • Stremtalstraße 21a
Tel. 03322/42610-12 • Fax DW 22
e-mail: christian.reicher@lk-bgld.at
Ansprechpartner: Ing. Christian Reicher



Kärnten

9 Kärntner Bioweidegans®

ARGE Kärntner Bioweidegans
9300 St. Veit an der Glan • Pirkfeld 1
Tel. und Fax 04213/3024
e-mail: office@bioweidegans.at
www.bioweidegans.at
Ansprechpartnerin: Iris Stromberger

Steiermark

8 Steirische Weidegans

LK Steiermark
8010 Graz • Hamerlinggasse 3
Tel. 0316/8050-1228 • Fax 1508
e-mail: anton.koller@lk-stmk.at
Ansprechpartner: Anton Koller



Ernährungsphysiologische Bedeutung von Gänse- und Entenfleisch



Die Gans und die Ente zählt zu den fetteren Geflügelarten. Es tritt jedoch ein großer Teil des Fettes beim Garen (Braten oder Grillen) aus und muss nicht mitgegessen werden. Aus diesem Grund liegt der tatsächliche Fettgehalt bei gegarten Enten bzw. Gänsen weit unter den unten angeführten Angaben.

Nährstoffabelle

In 100 g essbarem Anteil sind enthalten:

Geflügelart	Eiweiß g	Fett g	Energie kcal/kJ
Ente	18,1	17,2	243/1017
Gans	15,7	31,0	364/1521

Geflügelart	Mineralstoffe				
	Ca mg	P mg	K mg	Na mg	Fe mg
Ente	11	187	292	80	2,1
Gans	12	184	420	86	1,9

Geflügelart	Vitamine			
	A µg	B1 µg	B2 µg	Niacin mg
Ente	•	300	200	•
Gans	65	120	260	•





Tipps für den Einkauf, die Lagerung und das Auftauen

Das wichtigste Qualitätskriterium für das Fleisch ist das Alter der Tiere bzw. der Frischegrad

- Je jünger die Ente ist, desto besser ist die Qualität des Fleisches und umso heller ist die Haut.
- Die Haut soll sauber, frei von Verletzungen bzw. Verfärbungen sein.
- Frisches Geflügel nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank geben, Folie entfernen und in einem zugedecktem Behälter aufbewahren.
- Schnell und bei tiefen Temperaturen einfrieren (damit kleine Kristalle entstehen). Ansonsten wird die Zellstruktur des Fleisches verletzt.
- Wichtig ist auch eine sorgfältige Verpackung, da das Fleisch sonst Gefrierbrand bekommt.
- Tiefgefrorenes Geflügel (bei korrekter Lagerung - minus 18°C) sind ca. 6 - 8 Monate haltbar.
- Enten und Gänse sanft und langsam auftauen (im Kühlschrank). Dadurch werden die Zellwände am wenigsten beschädigt.

Auftauzeiten in Stunden

Geflügelart	Kühlschrank (4°C)	Luft (20°C)
Ente	22 - 25 h	12 - 15 h
Gans	35 - 38 h	16 - 20 h

Tipps für die Küche

Für wie viele Portionen reicht eine Bauernente oder eine Weidegans :

Geflügelart	Gewicht g	Brust %	Schenkel %	Reicht für Portionen
Ente	2100	30	23	3 - 6
Gans	4000	30	23	6 - 8



Tipps für die Küche



-  Vor dem Garen im Ganzen, muss das Geflügel dressiert werden. Darunter versteht man das Zusammenbinden aller wegstehenden Teile (Flügel und Keulen).
-  Die häufigsten Garmethoden bei Ente und Gans sind Braten oder Grillen.
-  Man kann die Würze direkt auf das Fleisch verteilen. Das hat den Vorteil, dass die Würze direkt ins Fleisch geht und die Haut knusprig wird.
-  Als typische Gewürze zu Ente und Gans eignen sich Beifuss, Estragon, Rosmarin, Salbei, Thymian, Majoran, Basilikum, Oregano, Salz und Pfeffer.
-  Das Fett, das besonders am Anfang beim Braten austritt, abschöpfen, damit die Haut knusprig wird.
-  Während des Bratvorgangs Ente und Gans öfters anstechen, damit das ganze Fett austreten kann.
-  Zum Aufgießen eignen sich Wasser, Suppe, Bier und Orangensaft bzw. zum Übergießen eigener Bratensaft.
-  Als Füllen eignen sich Fleisch, Fleisch- bzw. Leber-Semmel-Masse, Kastanien, Äpfel und Dörrzwetschken.
-  Kurz vor Ende der Garzeit (ca. 10 Minuten vorher) das Geflügel mit Honig bestreichen, so erhält man eine besonders knusprige Haut.
-  Wenn die Ente bzw. Gans fertig gebraten ist, mindestens noch 10 Minuten bei abgeschaltetem Rohr nachgaren lassen, damit beim Tranchieren der Fleischsaft nicht austritt.



Tipps zum

Tranchieren



Klare *geflügel*suppe mit Leberschöberl



1 Karkasse (Knochengerüst)
von einer Bauernente oder
Weidegans

Wurzelwerk, Suppengrün

1 kl. Zwiebel mit Schale

1/2 Stange Lauch

Salz, Pfefferkörner

Muskatnuss



Knochen mit kaltem Wasser zustellen, aufkochen, abschäumen, Gewürze und Wurzelgemüse dazu, auf kleiner Flamme ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen, abseihen und abschmecken.



LEBERSCHÖBERL

Butter und Dotter schaumig rühren, die in Milch eingeweichte Semmeln und Leber faszieren, würzen, Brösel und Schnee unterziehen.

Die Masse in kleinen Schöberlformen oder auf dem Blech backen.

180°C ca. 15 Minuten

100 g Enten- oder Gänseleber

50 g Butter

2 Dotter, 2 Eiweiß

2 entrindete Semmeln

Milch

Salz, Pfeffer, Muskat

Majoran, Petersiliengrün

50 g Semmelbrösel Butter

und Mehl für die Form



gans einmachsuppe



Gansfleisch mit Wurzelgemüse, Zwiebel und Gewürzen kochen, Fond abseihen, Fleisch von den Knochen lösen, - Haut abziehen, - Fleisch klein würfelig schneiden.

Einmach zubereiten - ev. mit etwas Weißwein ablöschen - mit Fond aufgießen und durchkochen lassen.

Anschließend Obers und Butter unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und ev. Zitronensaft abschmecken. Fleisch und frischgehackte Kräuter begeben.



Tipp

Verwenden Sie als Einlage geröstete Weißbrotscheiben.



300 g Weidegansfleisch

Weideganskarkasse

1l Wasser

100 g Wurzelwerk

50 g Zwiebel

ev. etwas Weißwein zum

Ablöschen

Lorbeer, Pfefferkörner

Salz

30 g Mehl

30 g Butter

1/4 l Schlagobers

20 g Butter

Muskat

Salz und weißen Pfeffer

Petersilie oder Schnittlauch



Klare Suppe mit *geflügel* fleischstrudel

1 Karkasse (Knochengerüst)
von der Bauernente oder
Weidegans

Wurzelwerk

Suppengrün

1 kl. Zwiebel mit Schale

1/2 Stange Lauch

Salz

Pfefferkörner

Muskatnuss

Geflügelstrudel

Strudelteig:

250 g glattes Mehl

Salz

2 EL Rapsöl

ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

300 g Enten- oder

Gänsefleisch

1 mittlere Zwiebel

30 g Öl

Salz, Pfeffer

je eine Prise Majoran,

Thymian und Basilikum

etwas gehackte Petersilie

1 Ei

Semmelbröseln



Knochen mit kaltem Wasser zustellen, aufkochen, abschäumen, Gewürze und Wurzelgemüse dazu, auf kleiner Flamme ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen, abseihen und abschmecken.



Das Mehl auf das Brett geben, eine Mulde machen, salzen, das Rapsöl und das Ei hineingeben. Mit lauwarmen Wasser nach und nach vermengen. Einen sehr weichen, geschmeidigen Teig abkneten, ein Laibchen formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt ca. 1/2 Stunde rasten lassen.



Das Fleisch faszieren, mit den Gewürzen abschmecken, mit Ei und Semmelbröseln nach Bedarf binden, sodass eine weiche, streichfähige Masse entsteht. Den ausgezogenen Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Fülle bestreichen (2/3), die Teigränder mit Wasser bestreichen, zu einem Strudel einrollen und die Enden einschlagen.

Den Strudel in ausreichend Salzwasser 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und in kochendheißer Suppe anrichten.



gansl_{salat}



Sauerkraut gut ausdrücken und grob hacken, Apfel schälen, entkernen und in kleine Stifte schneiden. Gansfleisch kleinwürfelig schneiden und mit Kraut und Apfel vermengen.



Marinade:

Sauerrahm mit Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer und Öl verrühren, mit den übrigen Zutaten vermengen und Salat etwa 10 Minuten kaltstellen und ziehen lassen.



100 g Weidegansfleisch,
gebraten (Reste)

100 g Sauerkraut

1 säuerlicher Apfel
(z. B. Boskop)

Marinade:

3 - 4 EL Sauerrahm

1 EL Essig

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

2 EL Nussöl



gansl Aufstrich



50 g gebratenes

Weidegansfleisch

1 EL Ganslfett

Salz

Majoran

Thymian

Knoblauch

Pfeffer

geröstete Zwiebel

gehackte Petersilie



Das Ganslfleisch faszieren oder mit dem Pürierstab pürieren und mit dem Ganslfett zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Mit Salz, Majoran, Knoblauch und Pfeffer kräftig abschmecken, zum Schluss den ausgekühlten gerösteten Zwiebel unterrühren.



entenbruststreifen

auf Vogersalat



Die Entenbrust in Streifen schneiden, salzen, in  Mehl wälzen, mit versprudelten Eiern benetzen und in heißem Öl kurz anbraten bis sie zart braun sind. Das würfelig geschnittene Brot ebenfalls in etwas Öl braun rösten oder trocknen im Backrohr. Den würfelig geschnittenen Speck ebenfalls in einer Pfanne knusprig rösten.

Den Vogersalat mit Öl, Essig, Salz marinieren und auf den Tellern verteilen. Die Entenbruststreifen darauf anrichten.

Den Salat mit den gerösteten Brot- bzw. Speckwürfel garnieren.

Tipp

Der Vogersalat kann mit Erdäpfel und rotem Zwiebel verfeinert werden

120 g Vogersalat

400 g Bauernentenbrust

(ausgelöst und ohne Haut)

80 g Hamburger Speck

1 Ei

1 EL Mehl

3 Schwarzbrotsscheiben

(entrindet)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Apfelessig

Kürbiskernöl

Öl zum Braten



Sulze von der gekochten *enten*keule mit Kren



600 g Entenkeule

1/2 l Suppe

1/8 l Schlagobers

250 g Gemüswürfel

(Karotten, Sellerie,
Petersilie, Pastinak) gekocht

20 g Kren feingerieben

8 Blatt Gelatine

Salz

Pfeffer

ev. etwas Knoblauch

Rosmarin

frische Kräuter



Entenkeule in Suppe weichkochen, auslösen, würfelig schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die warme Suppe einrühren, Entenwürfel und Gemüswürfel und restliche Zutaten beimengen, würzen, kurz überkühlen lassen, das geschlagene Obers unterheben und in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und kaltstellen.



Mit knackigen Blattsalaten servieren, es eignen sich auch sehr gut sämtliche Variationen von feinsten Ölen und Essigen (z. B. Nussöl, Weichselessig).

Man kann dieses Gericht auch mit einigen Kürbiskernen verfeinern.

Tipp



gansl gulasch



Zwiebel kleinwürfelig schneiden, und im Rapsöl anrösten. Das würfelig geschnittene Gansfleisch und das Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und kurz mitrösten.



Mit Majoran, Paprikapulver und Lorbeerblatt würzen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 40 Minuten dünsten. Mit dem Mehlgmachtl eindicken. Abschmecken - die zerkleinerten Pfefferoni dazugeben.



Weintipp

Zum Ganslgulasch empfiehlt
Frau Langmayr einen
Zweigelt.

2 Zwiebel

5 EL Rapsöl

300 g Gansfleisch

1 EL Paprikapulver

1 TL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

Majoran

Thymian

1/2 l Geflügelfond

Salz und Pfeffer

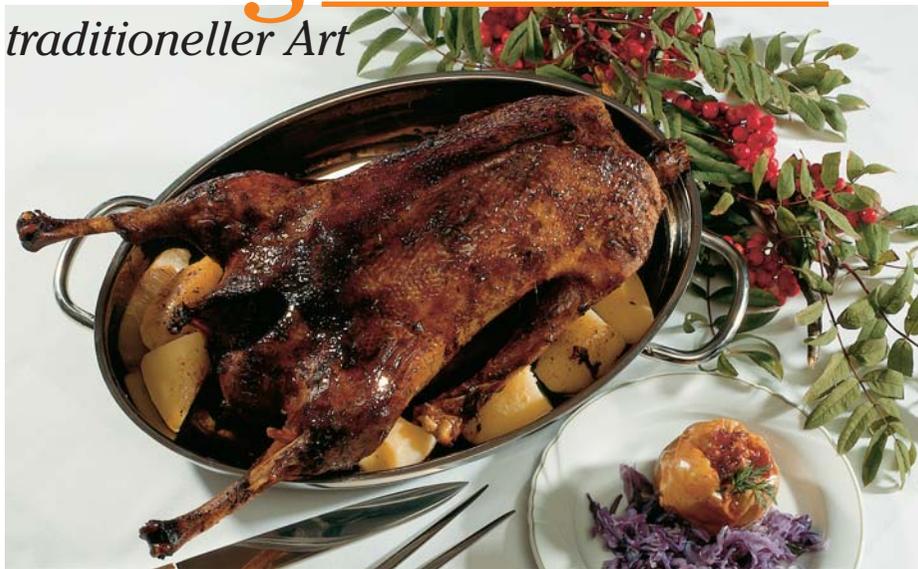
1-2 Pfefferoni

Wasser-Mehlgmachtl



Martini *gansl* nach

traditioneller Art



Die Rosinen in Wasser kurz einweichen und abtropfen lassen, die Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit den Rosinen vermischen. Die Weidegans innen und außen mit den feingemahlene Gewürzen und Salz gut einreiben, mit den Äpfeln und Rosinen füllen, dressieren und mit der Brustseite nach unten in die Bratpfanne legen, etwas Rindssuppe oder Wasser dazugeben und im vorgeheizten Rohr unter oftmaligem Begießen ca. 1 1/2 Stunden braten, umdrehen und noch ca. 1 Stunde braten lassen. Etwa 1/2 Stunde vor dem Garwerden mit Rotwein übergießen.

Die Haut wird besonders knusprig, wenn man Brust und Keule mit Salzwasser oder Schnaps bepinselt und 10 – 15 Minuten bei hoher Oberhitze im Rohr brät.

Die fertige Weidegans aus dem Rohr nehmen, den Bratensaft mit Orangensaft verrühren und einkochen. Das Gansl portionieren und servieren.

Tipp: Dazu serviert man Apfelrotkraut, Kohlsprossen und Grieb- bzw. Erdäpfelknödel.



1 Weidegans

450 g würzige Äpfel

150 g Rosinen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika, Majoran

Thymian, Rosmarin

1/8 l Rotwein

Saft von 1 Orange

1 Streusel frisches Rosmarin

Weintipp

Wir empfehlen Ihnen einen
**Welschriesling oder
St. Laurent.**

Gefüllte Weidegans

1 Weidegans

Salz, Pfeffer

Majoran, Thymian, Rosmarin
und Estragon zum Würzen

Semmel-Apfelfülle:

3 Semmeln

3 säuerliche Äpfel

3 Eier

1 große Zwiebel

4 EL Rapsöl

1 Bund Petersilie

Milch nach Bedarf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Apfel-Dörrpflaumenfülle:

1 kg Äpfel

200 g Dörrzwetschken

70 g Mandeln

70 g Semmelbrösel

Saft von 1/2 Zitrone

1 Ei, 1 Prise Salz

Maronifülle:

1 große Zwiebel

200 g gebratene Maroni

60 g Butter, 1 Gänseleber

3 eingeweichte Semmeln

1/16 l Rotwein



Semmel-Apfelfülle:

Die gehackte Zwiebel in heißem Öl goldgelb rösten, die Petersilie fein hacken und die Äpfel schälen und achteln.

Die Semmel in Würfel schneiden, mit den Zwiebeln, der Petersilie, den Eiern, dem Salz, dem Pfeffer und Milch nach Bedarf zu einer nicht zu festen Fülle vermengen.



Apfel-Dörrpflaumenfülle:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Dörrzwetschken und Mandeln grob hacken und mit den Apfelstücken vermengen. Semmelbrösel, Zitronensaft und Ei beifügen, alles gut vermengen und mit Salz abschmecken.



Maronifülle:

Die Zwiebel und Maroni grob hacken, in Butter anrösten, die Gänseleber in Würfel schneiden, mit den ausgedrückten Semmeln, Salz und Gewürzen gut mischen und in der Pfanne mitrösten. Mit Wein aufgießen und ca. 10 Minuten dünsten.

Die Gans salzen, pfeffern, mit Majoran und den übrigen Gewürzen innen und außen einreiben und mit der entsprechenden Fülle füllen. Die Hals- und Bauchöffnung mit Küchenspagat vernähen und im Rohr ca. 3 Stunden braten. Die Gans während des Bratens leicht anstecken, damit das Fett ausfließen kann.



Weintipp

Hier empfiehlt Frau Langmayr
einen **Weißburgunder**.



Martini *gansl*

im Bier-Honigsaftl



1 Weidegans

2 Äpfel

1 Orange

120 g Honig

4 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Thymian

Majoran

1 Flasche Bier

1 Streusel frischen Thymian
mitbraten



Äpfel und Orangenachtel mit den Gewürzen gut vermischen, danach in die Gans einfüllen; die Gans auch außen gut würzen und in das vorgeheizte Backrohr bei 220°C eine halbe Stunde braten lassen - immer wieder mit Honig einpinseln und mit etwas Bier übergießen, danach auf 180 - 190°C zurückschalten und mit etwas Wasser ablöschen, ca. 2 Stunden fertig braten.

Den Bratensaft abseihen und mit etwas Maizena abziehen und mit dem Gansl servieren.

Tipp: Als Beilagen passen Erdäpfelknödel, Apfel- oder Traubenrotkraut und glasierte Maroni.



Weidegansl junges



Die feingehackte Zwiebel und das Wurzelwerk in heißem Fett goldgelb anrösten, aufgießen, das kleingeschnittene Gänsejunge dazugeben und weichdünsten. Für die Einmach die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und kurz anlaufen lassen. Mit etwas Suppe aufgießen, glattrühren und mit Salz und Muskat würzen. Wenn das Fleisch weich ist, die Einmach unterrühren, alles verkochen lassen und abschmecken.

Tipp: Sehr gut passen Bröselknödel dazu!



Hier empfiehlt Frau Langmayr einen **Blaifränkischen**.

Weintipp



Gänsejunges

(Hals, Flügelspitzen, Keulen,
Magen und Herz)

1 kleine Zwiebel

Wurzelwerk

20 g Butter

Wasser oder Suppe zum
Aufgießen

Liebstockel, geh. Petersilie



für die Einmach:

50 g Butter

50 g Mehl

Salz, Muskat



Gebratene *leber*

in Thymian-Rotwein-Saftl



400 g Bauernenten- oder
Weidegänseleber

Zwiebel

Mehl

Rotwein

Preiselbeeren

frischer Thymian

2 – 3 EL Creme fraiche



Zwiebel fein schneiden, in Butter hell anschwitzen. Geflügelleber kurz mitrösten, mit Mehl stauben mit Rotwein aufgießen, Thymian und Preiselbeeren dazugeben, 2 - 3 Minuten ziehen lassen, salzen und mit Creme fraiche verfeinern.

Tipp: Als Beilage wird feines Erdäpfelpüree und Minigemüse serviert.



Weintipp

Im Langasthaus Dieplinger
empfiehlt man einen **Grünen
Vetliner (Smaragd)**.



ente *süss-sauer*



Fleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne (oder im Wok) etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Knoblauch würzen und nochmals kurz braten. Die Ananas in kleine Würfel schneiden und zum Fleisch geben, ebenso die Bambussprossen und den in feine Ringe geschnittenen Lauch. Diese Zutaten nochmals kurz mitbraten und mit Salz, Ketchup oder Tomatenmark abschmecken.

Tip: Als Beilage serviert man gedünsteten Wildreis!



150 g Entenbrust (ohne Haut)

150 g Ananas

(frisch oder aus der Dose)

1 Porree

100 g Bambussprossen

1 Knoblauchzehe

1 Stück frischer Ingwer

1 EL Rapsöl

2 EL Tomatenmark oder

Ketchup

Pfeffer aus der Mühle

Weintipp

Wir empfehlen Ihnen einen
St. Laurent oder Riesling
(Smaragd).



Rotweinente



1 Bauernente

Salz, Pfeffer aus der Mühle

300 g Wurzelgemüse

(Zwiebel, Lauch, Sellerie,
Karotten)

1 Lorbeerblatt, 2 Nelken

1 Thymianzweig

1 Bund Petersilie

1/4 l Rotwein

2 EL Rapsöl

1 Knoblauchzehe

3 Tomaten

etwas Butter



Die Ente vierteln, das Gemüse würfelig schneiden und mit den Gewürzen in eine Schale geben, mit dem Wein übergießen und über Nacht marinieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die gut abgetrockneten Ententeile zugeben und rundum anbraten. Das Gemüse zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.

Die Marinadenflüssigkeit zugießen und schmoren lassen. Nach halber Garzeit die enthäuteten, gewürfelten Tomaten und den Knoblauch zugeben. Mit Suppe oder Entenfond aufgießen und fertigschmoren.



Die Ententeile herausnehmen, die Sauce mit dem Gemüse passieren und mit den Butterflöckchen aufschlagen.

Tipp: Mit Serviettenknödel und Bratäpfel servieren.

Weintipp

Hier empfiehlt Frau Langmayr einen **Blauburgunder oder Zweigelt**.



Beilagenempfehlung

Apfelrotkraut

Das Rotkraut fein hobeln, Öl erhitzen und die feinstwürfelig geschnittene Zwiebel anschwitzen, Zucker beigegeben, kurz rösten und mit Wein ablöschen. Das Rotkraut untermengen und zugedeckt dünsten. – Falls nötig mit etwas Wasser oder Suppe aufgießen. Knapp vor Ende der Garzeit die grob gerissenen Äpfel und Preiselbeeren dazugeben und zugedeckt fertigdünsten.



- 600 g Rotkraut
- 1 EL Preiselbeeren
- 150 g Äpfel geschält, entkernt
- 200 ml Rotwein
- 3 EL Rapsöl
- 80 g Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Salz



Tipp

Anstelle der Äpfel können auch geschälte, geviertelte Weintrauben verwendet werden.

Erdäpfelknödel

Die Erdäpfel kochen, schälen und auskühlen lassen. Anschließend passieren und mit den übrigen Zutaten verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen, mit bemehlten Händen Knödel formen und in leicht wallendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen und anschließend 5 Minuten ziehen lassen.



- 1/2 kg mehlig-e Erdäpfel
- 200g griffiges Weizenmehl
- 50 g Weizengrieß
- 2 Eier
- Salz



Grießknödel

250 g Grieß

100 g Butter

1/2l Milch

3 Eier

Salz

Muskatnuss



Milch, Butter und Salz aufkochen, Grieß einfließen lassen, dabei ständig rühren, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Überkühlen lassen, danach die Eier nach und nach einrühren und Knödel formen. In leicht kochendem Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und 10 Minuten ziehen lassen

Dinkelnockerl

500 g Dinkelmehl

6 Eier

2 dl Milch

1 EL Rapsöl

Salz



Alle Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten; mit dem Nockerlhobel in siedendes Salzwasser einkochen; aufkochen lassen und danach sofort abseihen und kalt abschwemmen.



Bratäpfel



Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse durchstechen. Mit Zitronensaft beträufeln.

In die Äpfel die Fülle geben und auf ein leicht befettetes Blech setzen. Ev. Saft der Orangen hineingeben und bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.



- 4 kleine säuerliche Äpfel
- Zitronensaft
- etwas Butter für die Form
- ev. 2 frischgepresste Orangen
- 2 EL Preiselbeeren oder Ribiselmarmelade
- 3-4 EL gehackte Nüsse oder Mandeln
- etwas Zitronensaft oder Rum gut vermischen

Erdäpfelstrudel



Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Strudelteig bereiten und ca. 1 Stunde rasten lassen. Das Öl erhitzen und den kleinwürfelig geschnittenen Speck anrösten, dann die kleingeschnittene Zwiebel beifügen. Die Erdäpfel kochen, schälen und kleinwürfelig schneiden, beigeben und würzen. Die Masse erkalten lassen, die Eidotter und den Rahm unterrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Erdäpfelmasse heben. Den Strudelteig ausziehen, mit Butter beträufeln, die Ränder abschneiden und 2/3 des Teiges mit der Erdäpfelmasse bedecken. Straff einrollen und die Enden verschließen. Auf ein befettetes Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen.



- Strudelteig:**
- 250 g glattes Mehl
- Salz
- 2 EL Rapsöl
- ca. 1/8 l lauwarmes Wasser
- 600 g Erdäpfel
- 60 g Speck
- 3 EL Rapsöl
- 60 g Zwiebel
- 3 - 4 El Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauch
- Butter zum Bestreichen



Viel Freude am *Kochen*



und guten
Appetit

wünscht:

Schutzgebühr € 1,50

