

Gänseklein nach Omas Art [Gänsewurzeln¹⁾]

Rubrik: **9: Geflügelgerichte (Gans)**

10. Ed. – 21.12.2008

R 126

Zutaten: **Für 8 Portionen**

1 kg	Gänseklein ²⁾	] Insgesamt ca. 3 kg ⁶⁾
2–3	Gänsekeulen ³⁾	
1 kg	Gänsemägen ⁴⁾	
1 l	Kaltes Wasser	
3–4 TL	Meersalz	
18	Pimentkörner (Gewürzkörner)	

1,25 kg	Petersilienwurzeln (Rohgewicht)
140 g	Geriebene Semmel (Semmelmehl) ⁵⁾
1 EL	Zitronensaft
1–2 ml	Piment, gem. (Nelkenpfeffer)
1–2 ml	Weißer Pfeffer, gem.
1–2 ml	Zucker
2–3 Bd.	Glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

- Die Gänseteile gut unter fließendem kalten Wasser abwaschen und in einen großen (Dampfdruck-)Kochtopf legen.
- Das Wasser angießen und auf den Herd setzen. Auf höchster Stufe ankochen. Das Salz und die Gewürzkörner zufügen.
- Sobald es kocht, den Deckel auflegen und verriegeln. Warten bis der Druck im Topf so weit angestiegen ist, bis der 2. Ring erreicht ist. Hitze auf Stufe 1 1/2 (von 3) reduzieren. Die Kochzeit beginnt. Sie beträgt (beim Halten dieses Drucks) 35 Minuten. Man kann das Gänsefleisch auch ohne Dampfdruck kochen, was mind. 60 Minuten dauern wird (Garprobe!).
- Unterdessen die Petersilienwurzeln schälen, abwaschen und in eine Schüssel ohne Wasser legen. Dann die Petersilienwurzeln auf einem Küchenbrett in 3 cm-lange Stücke zerteilen. Diese dann in etwa 1/2 cm starke Scheiben schneiden und davon kegelig Streifen abschneiden und in eine Metallschüssel legen. Beiseitstellen.
- Sobald das Gänsefleisch gar ist, die Stücke mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen und in einer großen Metallschüssel (oder flachen Metallbräter) plazieren.
- Brühe aufkochen. Sobald sie sprudelt, die Wurzeln in die Brühe schütten und umrühren. Sobald es wieder kocht, beginnt die Kochzeit von **nur** (!) 2–3 Minuten. Mit einem spitzen Messer den Garzustand prüfen. Sie sollen noch einen „Biß“ haben – dürfen nicht zu weich werden.
- Sofort den Topf vom Herd ziehen und mit dem Schaumlöffel die Petersilienwurzeln aus der Brühe fischen und in die Schüssel zurücklegen.
- Nun die Brühe weitestgehend mit einem großen Kochlöffel entfetten. Etwas Gänsefett muß aber zurückbleiben – Fett ist ein Geschmacksträger.
- Das Semmelmehl abwägen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in die Brühe einrühren (binden). Aufkochen.
- Die Soße 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen (Stufe 1 1/2 von 3) und evtl. etwas heißes Wasser zufügen, falls sie zu dick.
- Die Soße mit den Gewürzen abschmecken. Petersilienwurzeln in die Soße geben. Umrühren und Soße weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- Soße endgültig mit Salz, wenig Pfeffer und gemahlenem Piment abschmecken. Dann die Gänseteile in die Soße geben und vorsichtig erhitzen, bis alles gut heiß ist. Man muß dabei sehr aufpassen, daß die Soße nicht anbrennt.
- Die Petersilie abspülen, feinhacken und kurz vor dem Servieren in die Soße geben und umrühren. Alles sehr heiß zu Tisch bringen.

Als Beilage gibt's dazu mehliges Salzkartoffeln (R 394). Das Gemüse schwimmt ja bereits in der Soße. Wir haben dieses Gericht, das auch von Bayers Hof bei Woldenberg/Neumark stammt, meist vor Weihnachten – als Auftakt – gekocht. Es ist wg. der verwendeten Gänse-Keulen/Brust eine Edelfassung des Original-Rezepts.

Anmerkungen:

- Es war die kleine Silke (damals Dittberner, geb. 1970), die 1974 diesem Gericht meiner Oma (Marie Dittberner, geb. Bayer 1875 auf Bayers Hof) den treffenden Namen „Gänsewurzeln“ gab.
- Gänseklein besteht aus: Hals, Vorderflügel, Herz, Magen.
- Man kann auch 1 Gänsebrust nehmen, falls etwas pures Fleisch (für die Kinder) erwünscht ist.
- Notfalls gehen auch mal Putenmägen, die leichter erhältlich sind – dann aber nur 600 g.
- Selbstgemachtes. Niemals käufliches Paniermehl verwenden! Das schmeckt furchtbar.
- Für 2 Personen für 2 Tage reicht die Hälfte Gänsefleisch – also 1,5 kg.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren – notiert hatte es keine(r).
Notiert: 1973 + 25.12.1987 + 20.12.1997 + 21.12.2002 + 20.12.2004

G