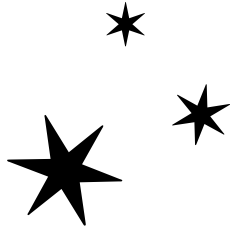




**Metzgerei Oskar Zeeb**  
Katharinenstraße 3  
72764 Reutlingen  
07121.33 85 50

**HAUX Wohntextilien**  
Metzgerstraße 59  
72764 Reutlingen  
07121.33 42 32



## Das Weihnachtsmenue:

als Vorspeise:

Grießklößchensuppe



als Hauptspeise:

Reutlinger Festtagsgans

1. Reutlinger Kimmicherknödel

Apfelrotkraut mit Portwein und Himbeeressig

oder Zitronen-Preisselbeer-Rotkraut (kräftig)

Soße vom Profi

oder Soße vom Hobbykoch (Fritz Haux!!!)



als Dessert:

Reutlinger Ofenschlupfer vom Hefekranz

oder Gebackene Quitte mit Eis





# Einleitung

## 1. Reutlinger Festtagsgans mit Zutaten!

Traditionelle Essen im Schwäbischen waren meist eher einfache Gerichte, da die ländlichen Gebiete in dieser Gegend nie reich waren. Linsen mit Spätzle etwa oder Kraut-Schupfnudeln sind Beispiele dafür.

Aber im November und Dezember, wenn die Gänse am fettesten sind, wohlgenährt und gemästet von den Körnern der abgeernteten Felder, über die man sie im Spätsommer noch einmal getrieben hat, brachte auch der sparsamste schwäbische Hausvater seine Familie zum „Gaas-Essen“.

Aus dieser Tradition entwickelte sich das klassische Festtagsmenü: Gans, Rotkraut und Knödel, das traditionell zum „Ganselsonntag“ nach dem 11.11. oder aber zu den Weihnachtsfeiertagen genossen wird.

Meine Erinnerung an Weihnachten ist unabdingbar verbunden mit einem Gänsebraten für die ganze Familie, alle waren glücklich bis auf diejenigen, die kochen oder anschließend die Küche putzen mussten.

Umso genialer empfand ich es, als ich meine 1. Gans völlig problemlos auf dem Weber-Grill zubereitet habe, der durch seine spezielle Wärmeverteilung dafür sorgt, dass die Haut schön knusprig und das Fleisch wunderbar zart gelingt – und das, ohne anschließende lästige Backofen-Säuberungsaktionen und durch die Wohnung wabernde Koch-Gerüche.

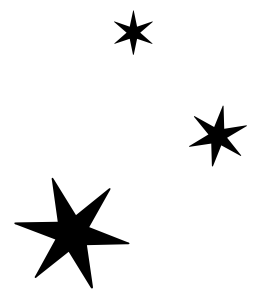
Nun fehlten nur Rezepte, damit die Beilagen – auch stressfrei – einige Tage im Voraus zubereitet werden konnten. Wir haben uns mit dem Küchenmeister Klaus Knorn zusammengetan und gekocht und gegrillt. Das Rotkraut mit dem besonderen Pfiff war klar. Jetzt noch der lokal-patriotische „touch“ - so entstand der Semmelknödel aus Reutlinger Kimmichern. Dieser gelang ausgezeichnet und war nicht nur gut für die Reutlinger Seele, sondern – durch den Kümmel – auch gut für den Magen. Zugegeben, mein Soßenrezept schlägt an Umfang alle anderen Rezepte, aber die Mühe lohnt sich, denn schließlich ist die Soße für uns Schwaben fast das Wichtigste. Sollten Sie zu meinem Soßenrezept noch Fragen haben, so freue ich mich über jedes Gespräch.

Als letzter Tipp: Herr Zeeb und Herr Knorn haben mir auf dem Reutlinger Weindorf ganz fest versprochen, alle Zutaten im Verkauf anzubieten. Ein tolles Angebot für alle, die die Festtage gans und gar stressfrei verbringen wollen.

Viel Spaß beim Grillen und noch mehr Spaß beim Essen wünscht Ihnen,  
mit den besten Grüßen von Herrn Zeeb und Herrn Knorn

Ihr

**Fritz Haux**  
HAUX Wohntextilien





# Vorspeise:

## Grießklößchensuppe

- \* 30 g zimmerwarme Butter
- \* 150 g Grießmehl
- \* 3 Eier
- \* etwas Salz
- \* Muskat

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren.

Die restlichen Zutaten gut untermengen.

Circa 30 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Fleischbrühe zum Sieden bringen.

Kleine Klößchen formen.

Die Klößchen in der Fleischbrühe in ca. 15 Minuten fertig sieden.

Das „Süpple“ mit frischem Schnittlauch anrichten.

### Unser Tipp!

- \* Mit Hilfe von 2 Teelöffeln lassen sich Nockerln formen, diese sind nicht so kompakt wie die gerollten Klößchen. Die Klößchen können bis zu 3 Tage im Voraus zubereitet werden (im Kühlschrank aufbewahren!), dann einfach Salzwasser anstelle der Fleischbrühe verwenden und die Klößchen zum Fest in siedender Fleischbrühe vorsichtig erwärmen.



# Hauptspeise:

## Reutlinger Festtagsgans

für ca. 5 Personen – gegrillt auf dem Webergrill

- \* 1 Hafermastgans (ca. 5 kg)
- \* 1 Bund Beifuß
- \* Majoran
- \* 3 Äpfel (am besten Cox-Orange)
- \* Salz, Pfeffer

Grill anheizen, am besten mit dem Anzündkamin von Weber.

Die Gans unter kaltem Wasser abwaschen, sorgfältig trockentupfen und rundherum mit Salz einreiben.

Äpfel schälen, entkernen und vierteln, mit Majoran, Beifuß und Pfeffer vermengen und in den Bauch der Gans füllen.

Die Haut der Gans mehrmals einstechen, damit das Fett besser austreten kann. Eine große Aluschale mit etwas Wasser füllen und in die Mitte des Holzkohlerostes setzen. In diese Schale wird das austretende Fett tropfen, das Wasser verdampft und die Gans bleibt saftig.

Die Gans auf den Grill legen, Brust nach oben, so kann der Saft in das Fleisch eindringen.

Bratzeit der Gans: ca. 3-4 Stunden, nach 2-3 Stunden die Flügel- und Beinenden mit Alufolie umwickeln, damit sie nicht verbrennen.

Sollte es notwendig sein, Kohle nachzulegen, nur vorgeglühte Kohle (z.B. im Anzündkamin) nachlegen!!!

### Unser Tipp!

- \* Ist die Gans glücklich aufgewachsen, können Sie gefahrlos Ihre Kunst beweisen – z.B. die Trochtelfinger Gans, aufgewachsen am Ufer der Lauchert mit der Aufgabe, diese algenfrei zu halten, zu kaufen über Oskar Zeeb in der Katharinenstrasse – unbedingt vorbestellen!!!
- \* Überprüfen Sie die Aluschale und entnehmen Sie – falls nötig – den Sud, um ein Überlaufen der Schale zu verhindern oder füllen Sie etwas Wasser nach. Richten Sie Holzkohleschiffchen, um evtl. Holzkohle nachlegen zu können (so vermeiden Sie, dass Ihnen beim evtl. notwendigen Nachfüllen von Holzkohle ein Stückchen in die Aluschale fällt – wie dies Herrn Haux passiert ist....)



# Hauptspeise:

## 1. REUTLINGER KIMMICHERKNÖDEL

Created by Fritz Haux & Klaus Knorn

- \* 1/4 l Milch
- \* 750 g ca. 2-3 Tage alte Kimmicher (ohne Rinde)
- \* 1/2 Bund Petersilie
- \* 1 Zwiebel
- \* 50 g Butter
- \* 2-3 Eier
- \* Salz, Pfeffer, Muskat

Die Milch erwärmen.

Das Kimmicherbrot in Würfel schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Zwiebel würfeln, im Topf mit der Butter leicht bräunen.

Zwiebeln, Eier und Petersilie mit der Kimmichermasse vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Salzwasser in einem relativ großen Topf zum Kochen bringen.

Knödel mit nassen Händen formen, in den Topf gleiten lassen, 15 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen.

### **Tipp aus Klaus Knorn's Frischeküche!**

- \* Ist der Knödelteig zu weich, einfach etwas Grieß untermischen.  
Etwas Stärkemehl (Mondamin) ins Kochwasser – der Knödel bleibt rund und zerfällt nicht.

### **Unser Tipp!**

- \* Bei der Vollkornbäckerei Berger in der oberen Wilhelmstrasse kann man Kimmicherbrot bestellen, somit fällt nicht so viel Rinde an.

### **Der ultimative Tipp!**

- \* Einfach die 1. Reutlinger Kimmicherknödel bei Klaus Knorn's Frischeküche bei Oskar Zeeb in der Katharinenstrasse einkaufen und später einmal selbst probieren – rechtzeitig vorbestellen!



# Beilage:

## Apfelrotkraut mit Portwein und Himbeeressig

Dieses Kraut ist eher fein, mögen Sie lieber ein kräftiges Kraut, nehmen Sie das kräftigere Zitronen-Preiselbeer-Rotkraut

- \* 1,5 kg Rotkraut
- \* 1/8 l Himbeeressig
- \* 2 Lorbeerblätter
- \* Nelken
- \* 1 mittelgroße Zwiebel
- \* 60 g Gänseschmalz
- \* 1/4 l Portwein
- \* abgeriebene Zitronenschale
- \* Salz
- \* 200 g Apfelmus

Einen Tag vorher das Rotkraut fein schneiden, mit Himbeeressig, Zitronensaft und Lorbeerblatt marinieren.

Zwiebel würfeln und im Gänseschmalz andünsten.

Das marinierte Rotkraut, den Portwein und die Zitronenschale hinzugeben, alles ca. 40 Minuten (oder etwas länger...) köcheln lassen, bis es servierfertig ist.

Zuletzt das Apfelmus untermischen.

### **Tipp aus Klaus Knorn's Frischeküche!**

- \* Möglichst kleine Rotkrautköpfe kaufen, wegen der Blattrippen!  
1 Esslöffel Himbeergelee dazugeben verfeinert den Geschmack nochmals!

### **Unser Tipp!**

- \* Rotkraut aus der Dose mit Himbeeressig, Himbeergelee und Apfelmus verfeinern!

### **Der ultimative Tipp!**

- \* Einfach das Rotkraut bei Klaus Knorn's Frischeküche bei Oskar Zeeb in der Katharinenstrasse einkaufen und erst später einmal selbst probieren. (Vorbestellen nicht vergessen, so können Sie sicher sein, dass auch Kraut in der von Ihnen gewünschten Menge für Sie bereitgehalten wird!)



# Beilage:

## Zitronen-Preiselbeer-Rotkraut

Dieses Kraut schmeckt kräftig, mögen Sie lieber ein feines Kraut, nehmen Sie das Rezept vom Apfelrotkraut

- \* 1,5 kg Rotkraut
- \* Zitronensaft
- \* 1 Prise Zucker
- \* 80 g Gänseschmalz
- \* 2 Zwiebeln
- \* 2 Äpfel
- \* Schale von 3 ungespritzten Zitronen
- \* 80 g weißer Kandiszucker
- \* Gewürzsäckchen mit einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, 1 Nelke und Pimentkörnern
- \* 1/4 l Trollinger
- \* 50 g Preiselbeeren

1-2 Tage vorher das Rotkraut fein schneiden, mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Trollinger marinieren.

Zwiebeln und Apfelscheiben im Gänseschmalz leicht andünsten.  
Die Zitronenschale in sehr feine Streifen schneiden (z.B. mit einem Zestenreisser), mit Puderzucker karamellisieren (wie das geht, wird in der Soße vom Profi beschrieben), zu den Zwiebeln und Apfelscheiben geben.  
Rotkraut, Gewürzsäckchen und Kandiszucker dazugeben  
Ca. 40 Minuten (al dente) oder etwas länger köcheln lassen.  
Zum Schluss die Preiselbeeren dazugeben.

### Unser Tipp!

- \* Bei Zeitnot einfach ein gutes Fertigkraut verwenden oder bei Klaus Knorn's Frischeküche bei Oskar Zeeb in der Katharinenstrasse einkaufen und später einmal selbst probieren (Vorbestellen nicht vergessen!)



# Soße:

## Soße vom Profi

(aus der Soßenküche von Klaus Knorn)

- \* Puderzucker (mittelgroßen Kochtopf nehmen und den Boden bestäuben)
- \* 2 Gläser Gänsefond (z.B. von Lacroix)
- \* Etwas Rotwein
- \* 1 Apfel

Puderzucker karamellisieren wie folgt:

den Boden eines mittelgroßen Kochtopfes gut mit Puderzucker bestäuben und den Topf erhitzen, bis der Puderzucker schmilzt.

Apfelstücke dazugeben, mit einem Schuß Rotwein ablöschen.

Rotwein und geschmolzener Puderzucker verbinden sich und kochen brodelnd auf, hierdurch löst sich der Puderzucker vom Topfboden.

Geflügelfond und den Sud aus dem Grill dazugeben, alles kurz aufkochen, das überschüssige Fett abschöpfen – fertig!

### **Frau Knorns Tipp!**

- \* Auf keinen Fall den schmelzenden Puderzucker umrühren, sonst hängt alles am Kochlöffel, sondern mit guten Nerven warten, bis der hinzugegebene Rotwein alles vom Topfboden löst – durch das Aufkochen.

### **Klaus Knorns Tipp!**

- \* Am besten lässt sich das flüssige Fett mit der Kante einer Kelle abschöpfen.

### **Unser Tipp!**

- \* Den fertigen Soßenfond gibt's bei Klaus Knorn's Frischeküche bei Oskar Zeeb in der Katharinenstrasse. Kaufen, in ein mittelgroßes Töpfle schütten, den Sud aus dem Grill dazugeben, kurz aufkochen, von der Soße das überflüssige Fett abschöpfen, fertig!





# Soße:

## **Soße vom Hobbykoch** (Fritz Haux!!!)

Sehr aufwendig aber: es lohnt sich! Achtung: alle Maßangaben nach Gefühl!!!

- \* 1 Packung Hühnerhäse oder Gänseklein vom Markt (ca. 1 Pfund)
- \* Gänseschmalz
- \* 3 Glas Gänsefond von Lacroix
- \* 2 große Karotten
- \* 1/2 Sellerieknolle (mittelgroß) schälen,
- \* 1 kleine Zwiebel
- \* 1 kleine Stangen Lauch
- \* etwas Mehl
- \* 1 EL Tomatenmark
- \* ca. 1 Flasche Trollinger

Hühnerhäse oder Gänseklein im Gänseschmalz anbraten oder – noch besser – auf dem Backblech unterm Grill im Backofen bei mittlerer Hitze gut bräunen.

Geben Sie auf das Backblech soviel Gänsefond von Lacroix bei, dass die Oberfläche des Blechs bedeckt ist. Das Gemüse kleinschneiden.

In der oben angegebenen Reihenfolge nacheinander in einem Topf in Gänseschmalz anbraten. Kurz vor dem Ablöschen alles mit etwas Mehl einstäuben.

1 EL Tomatenmark zufügen.

Ablöschen mit Trollinger, alt. einem leichten Rotwein.

Jetzt brauchen Sie gute Nerven!!!:

Bei mittlerer Hitze alles im Topf ansetzen lassen und kurz vor dem Anbrennen mit Rotwein vom Topfgrund ablösen. Diesen Vorgang – incl. der guten Nerven – mehrmals wiederholen – je öfter, je besser.

Nochmals 2 ganze Gläser Gänsefond von Lacroix dazugeben.

Jetzt alles so lange kochen, bis das Gemüse so weich ist, dass es püriert werden kann

(z.B. mit dem Zauberstab oder der flotten Lotte). Die Grundsoße mit Wasser oder Wein auf die gewünschte Konsistenz verlängern. Hühnerhäse oder Gänseklein vom Blech lösen.

In die Grundsoße geben. Hühnerhäse/Gänseklein in der Grundsoße mindestens 3 Stunden leise köcheln lassen. Das Ganze abgießen, evtl. durch die flotte Lotte drehen.

Die Soße nach Bedarf reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Beifuß etc. abschmecken.

Die Soße richtig abkühlen lassen und das Fett abschöpfen.

Kurz vor dem Servieren die Soße nochmals aufkochen, abschmecken und evtl. in Puderzucker karamalisierte Apfelstückchen zugeben.

### **Unser Tipp!**



Den Trollinger nicht nur der Soße beigeben, sondern nebenher auch genießen!

Der beim Grillen der Gans in der Aluschale im Grill aufgefangene Sud kann, wenn er nicht zu schwarz geworden ist, der Soße beigemischt werden oder aber frieren Sie ihn ein und verwenden Sie ihn für die nächste Soße. So ersparen Sie sich die Vorarbeit mit dem Anbraten des Gänsekleins oder der Hühnerhäse.

### **Ultimativer Tipp von Herrn Knorn:**



Versuchen Sie auf keinen Fall, diese Soße kurzfristig – evtl. sogar erst am Tag des Festes – zu zaubern!



# Dessert:

## Reutlinger Ofenschlupfer vom Hefekranz

(Rezept von Frau Knorn)

- \* 1/4 altbackener Hefekranz ohne Rosinen
- \* 6 saftige Äpfel
- \* Saft von 1 Zitrone
- \* Zimt
- \* 50 g in Rum getränkte Rosinen
- \* 3 Eier
- \* 1/2 – 3/4 l Milch
- \* 2 Eßlöffel Zucker
- \* Weißbrotbrösel
- \* Butterflöckchen

Die Äpfel schälen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Hefekranz und Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Boden einer gefetteten Auflaufform mit Hefekranzscheiben belegen.

Darauf kommt eine Lage Apfelscheiben,  
diese wird mit Zimt und Rosinen bestreut.

Abwechselnd Lagen aus Hefekranz und Apfelscheiben legen,  
bis alles aufgebraucht ist.

Die letzte Schicht muss aus Hefekranzscheiben bestehen.

Eier in der Milch zerquirlen,

Zucker dazugeben,

den Auflauf damit begießen,

und mit Weißbrotbröseln und Butterflöckchen belegen.

Bei ca. 180° im Backofen 1 Stunde backen.

Mit Vanillesoße servieren.

- \* Dieses Rezept ist so gut, dass keinem von uns ein Tipp hierzu eingefallen ist!  
außer einem: Frau Knorn kauft den Hefekranz für den Ofenschlupfer bei  
der Vollkornbäckerei Berger in der oberen Wilhelmstrasse.



# Dessert:

Einfach, schnell und ungewöhnlich:

## **Gebackene Quitte mit Eis**

(das schafft selbst Frau Blume!)

- \* Pro Person 1/2 Quitte (am besten vom Türken)
- \* Vanille- oder Cassiseis

Die Quitten gründlich abreiben und waschen

Backofen auf 200° vorheizen

Backpapier auf Backblech legen

Die Quitten der Länge nach halbieren

Mit der aufgeschnittenen Seite nach unten auf das Blech legen

Ca. 20 – 30 Minuten backen

Die Quitten mit Eis anrichten und servieren.

Die Quitten lassen sich mit dem Löffel leicht vom Kernhaus lösen,  
die Schale kann – muss aber nicht – mitgegessen werden.

### **Unser Tipp!**

- \* Die Quitten sind fertig gebacken, wenn die Schale goldbraun wird,  
sollte die Schale platzen, ist dies unerheblich.  
Auch andere Eissorten passen gut zu den gebackenen Quitten!  
Ein absolut unproblematischer Nachtisch.

