



# Freihausküche

## Winterliche Festtagsküche

Fotos ULRIKE FRÖMEL

Festlicher Gänsebraten mit Kartoffelknödel und Apfel – das ist vor allem zu den Festtagen ein Höhepunkt der Freihausküche. Wir bieten vorweg eine Maronsuppe und ein Kürbiskern-Tiramisu mit Portweinfleigen als süßen Abschluss.

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.



## Maronisuppe mit Wintertrüffel

### ZUTATEN

2 EL Zucker  
3 EL Butter  
1 Apfel  
1 kleine Zwiebel  
1/2 Glas Weißwein  
1 kg gekochte Maroni  
1 l Gemüsebrühe  
0,5 l Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
nach Belieben Zimt oder Nelke,  
Wintertrüffel und Ingwer

### ZUBEREITUNG

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Butter zugeben. Apfel und Zwiebel klein würfeln und mit anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und alles reduzieren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Maroni zugeben. Etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Wenn die Maroni weich sind, alles pürieren. Die Sahne unterziehen. Mit den Gewürzen abschmecken. Mit frisch gehobeltem Trüffel und Ingwer servieren.



Ziegler  
FREUDENBERG



Als Brauerei mit Brennrecht gestartet, schreiben wir seit 1865 Geschichte mit unseren Destillaten. Damals wie heute produzieren wir an unserem Gründungsstandort in Freudenberg am Main mit viel Hingabe Produkte, die internationale Spitzengastronomen und Genussmenschen gleichermaßen begeistern.



WIR BRENNEN. FÜR DAS WAS WIR TUN.

Unser Qualitätsanspruch ist legendär. Genau wie unsere Brände, Geiste, Liköre und unser Whisky. Von der Obsternte bis zur Etikettierung der Flaschen spielen der Mensch und die traditionelle Handwerkskunst bei uns eine zentrale Rolle. Was nicht heißt, dass wir uns dem Fortschritt verweigern. Wir sind heute nur da, wo wir sind, weil wir ständig das hinterfragen, was wir tun.



WIR BRENNEN. FÜR NACHHALTIGKEIT.

Für Ziegler ist Nachhaltigkeit kein Lippenbekenntnis, sondern gelebte Wirklichkeit. Entlang unserer Wertschöpfungskette schauen wir genauer hin als andere, hinterfragen ständig unsere Prozesse und setzen konsequent Optimierungen um. Daher ist es nur konsequent, dass wir kein Zuckerrohr mehr aus der Karibik importieren und Rum als Produktkategorie einstellen. Und auch darüber hinaus übernehmen wir Verantwortung.

## Gänsebraten

### ZUTATEN

1 Stück brautfertige Gans (4 bis 5 kg)  
 Salz, Pfeffer, Paprika  
 2 kleine Äpfel  
 2 Orangen  
 2 Zwiebeln  
 Beifuss  
 1 l Wasser

### ZUBEREITUNG

Die ausgenommene Gans von innen und außen mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika kräftig würzen. Hals und Flügel klein schneiden und für die Sauce auf die Seite legen. Äpfel, Orangen und Zwiebeln achteln und mit dem geschnittenen Beifuss mischen. Die Mischung in die Gans füllen.

Die Gans in einen Bräter oder auf ein tiefes Backblech geben und eine halbe Stunde bei 180 Grad Umluft im Backrohr anbraten. Dann das Wasser in den Bräter geben, die Gans auf die Brust legen. Etwa eine Stunde mit geschlossenem Deckel oder bei reduzierter Hitze von 150 Grad braten. Dann die Gans abermals wenden, nun den Deckel abnehmen und bei 150 Grad mindestens eine weitere Stunde braten. Dabei alle 20 Minuten die Gans mit dem Fett aus dem Bräter übergießen.

Sollte sich im Bräter zu viel Fett gesammelt haben, wird etwas davon abgegossen, damit die Gans am Ende ringsum braun wird. Die Gans ist fertig, wenn sich das Fleisch der Keule leicht vom Knochen schieben lässt und auch die Brust auf Drücken nachgibt.

### ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

1 Karotte  
 1/4 Sellerie  
 1 Zwiebel  
 1 EL Tomatenmark  
 Hals und Flügel  
 1/2 Glas Rotwein

### ZUBEREITUNG

Für die Sauce Hals und Flügel würfeln und dunkel anbraten. Karotte, Sellerie und Zwiebel gewürfelt dazugeben. Das Tomatenmark kurz mitrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Saft aus dem Bräter auffüllen. Die Sauce ca. 1 Stunde köcheln, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Dazu schmecken Kartoffelknödel.

Die Freihaus-Küche wurde  
 fotografiert von Ulrike Frömel  
[www.ulrikefroemel.de](http://www.ulrikefroemel.de)





## Tranchieren der Gans Schritt für Schritt

1. Den fertigen Gänsebraten auf einem großen Schneidebrett auf den Rücken legen. Mit einer Fleischgabel den Braten fixieren. Mit einem Messer den Flügel am Körper einschneiden und das Gelenk durchtrennen. Auf der anderen Seite ebenso verfahren.

2. Auch die beiden Keulen mit dem Messer erst rundherum einschneiden und dann das Gelenk durchtrennen. Die Gabel hilft beim Tranchieren stets dabei, den Braten in einer sicheren und zum Schneiden guten Position zu halten.

3. Die Keulen auf die Hautseite legen und im Gelenk durchtrennen. So kann sie einfach in Unter- und Oberkeule geteilt und damit portioniert werden.

4. Das Brustfleisch der Gans jeweils parallel zum Brustbein herunterschneiden. Anschließend die Brust mit der Haut nach oben auf das Brett legen und schräg in Streifen schneiden.



**Für uns hört das  
Reinheitsgebot  
nicht beim Bier auf.**

Nürnberger Rostbratwurst nach traditioneller Rezeptur mit würzigem Thüringer Majoran.



MÜNCHEN-HAAR

# WOHNEN IM JUGEND STILPARK

Ideal zum Selbstbezug  
oder als Kapitalanlage:  
Eigentumswohnungen mit  
feinen Jugendstilzitenen

**Kaufpreis schon  
ab 349.900 €**



AU  
T USEN CHÖ  
END SC N  
S DS Ö  
ND S HÖ  
C ÖN  
TAU ND S H  
SE ND CHÖN  
A SE D SC  
U E

Darstellung aus Sicht des Illustrators - EA-B. GEG-2020, Fernwärme, 55,3 kWh/(m²a), Bf. 2023, EEK B

NUR 15 MINUTEN ZUR MÜNCHNER CITY

Besuchen Sie  
unseren Showroom:

ggg. Am Handwerkerhof 18, Haar  
Donnerstag 16–18 Uhr  
Samstag & Sonntag 14–16 Uhr

JETZT TERMIN VEREINBAREN

**089 641 928 29**



www.bhb-bayern.de

## Kürbiskern Tiramisu

### ZUTATEN

- 1 Packung Löffelbiskuit
- 500 ml starker Kaffee
- 1 Schuss Amaretto-Likör

### ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen
- 250 g Sahne aufschlagen
- 250 g Mascarpone
- 20 g Sahne
- 30 g Kernöl
- Kürbiskerne zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Als erstes den Kaffee kochen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Gelatine in einem kleinen Topf vorsichtig schmelzen, nicht kochen lassen! Die Sahne schlagen. Die Mascarpone mit der Sahne und dem Kernöl glattrühren.

### ZUTATEN FÜR DIE PORTWEINFEIGEN

- 1 Flasche Portwein
- 50 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 10 frische Feigen
- 1 EL Stärke
- Wasser

### ZUBEREITUNG

Die Feigen putzen, den Stiel abschneiden und ringsum mit einem Zahnstocher einstechen. Die Feigen in den Portwein legen und kurz unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Dann aus dem Sud nehmen. Den Portwein aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Portwein damit abbinden. Alles abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Feigen vierteln und mit dem Portweinjus servieren.

Die Eimasse unter ständigem Rühren in den Topf einlaufen lassen. Dann die Mascarpone-Mischung einrühren und die Sahne unterheben.

Den Kaffee mit einem Schuss Amaretto mischen. In einer Form Löffelbiskuit verteilen und mit dem Kaffee tränken. Mit der Mascarpone-Creme bestreichen. Das in einer weiteren Schicht wiederholen. Die Creme glattstreichen. Das ganze etwa 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit den karamellisierten Kürbiskernen bestreuen.

