

Tradition & Genuss - Kirchweihgans mit Knödel und Blaukraut



Die Kirchweih in Bayern, ist weit mehr als nur ein Sonntag. Es ist ein pulsierendes Fest, das die bayerische Kultur in ihrer ganzen Pracht und Vielfalt zeigt. Zu diesem Anlaß gibt es Kirchweihgans mit Knödel und Blaukraut. Die Kirchweihgans mit Knödel und Blaukraut, das die bayerische Gastfreundschaft und den Geschmack der Region perfekt wiedergibt. Hier unser einfaches Rezept, mit dem Ihr dieses leckere Essen zu Hause zubereiten könnt.

Zutaten für die Kirchweihgans:

- 1 Gans (ca. 4-5 kg)
- 2 Äpfel, geschält und geviertelt
- 2 ganze Zwiebeln, geviertelt
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Zweige frischer Thymian
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für die Knödel:

- 6 Semmeln (altbacken)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss

Zutaten für die Knödel:

- 1 kleiner Rotkohl, fein gehobelt
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 ganze Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Apfelsaft
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Gans waschen, trockentupfen und von innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in das Innere der Gans geben.
2. Die Gans in einen Bräter legen und bei 160°C (Umluft) für etwa 3-4 Stunden im vorgeheizten Ofen braten, bis sie knusprig und goldbraun ist. Dabei gelegentlich mit dem eigenen Saft übergießen.
3. Für die Knödel die Semmeln in Würfel schneiden und mit etwas Milch übergießen. Die Zwiebel in heißer Butter anschwitzen, dann zu den Semmeln geben. Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Für das Blaukraut die Zwiebel in Butter anschwitzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Den Rotkohl und die Äpfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein, Apfelsaft und Lorbeerblättern ablöschen. Das Blaukraut bei niedriger Hitze ca. 1,5 Stunden schmoren lassen, bis es weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fertig – Lasst Euch die Kirchweihgans mit Knödel und Blaukraut schmecken – Guten Appetit und ein fröhliches Kirchweihfest!

Die Geschichte der Kirchweihtradition in Bayern

Das Kirchweihfest, auch als „Kirta“ oder „Kerwa“ bekannt, hat seine Wurzeln in der bayerischen Geschichte und Kultur. Ursprünglich wurde es als religiöses Fest gefeiert, um die Weihe der Kirche zu Ehren ihres Schutzheiligen zu gedenken. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Fest jedoch zu einem Volksfest, das die gesamte Gemeinde zusammenbringt. Es ist eine Gelegenheit für Menschen gemeinsam zu feiern und die bayerische Tradition zu pflegen.

Die Vorbereitungen für das Kirchweihfest beginnen oft Wochen im Voraus. Die Dorfgemeinschaften schmücken ihre Straßen und Häuser mit bunten Fahnen und Blumen. Traditionelle Trachten werden hervorgeholt und stolz getragen, und in vielen Orten gibt es Umzüge, Musik, Tanz und Spiele für Jung und Alt.

Was gibt's zur Kirchwei ...

Neben Musik, Bier und Tanz gibt es beim Fest natürlich auch herzhaftes Schmankerl zu genießen. Meist braut die lokale Brauerei zu diesem Anlass sogar ein Sonderbier, das sogenannte Kirchweihfestmärzen. Es ist in der Regel ein stärker gebrautes, dunkleres Fest-Bier. Übrigens: An Kirchweih, abgesehen von Weihnachten, werden in Bayern die meisten Enten und Gänse konsumiert. Als süße Naschereien sind die sogenannten „Auszogne“, ein leckeres Schmalzgebäck, sehr beliebt.

Kirchweihbaum und Tanz

Ein fester Bestandteil der Kirchweih ist das Aufstellen eines geschmückten Kirchweihbaums und das traditionelle Tanzritual um den Baum. In einigen Orten wird die Kirchweih zu einem größeren Volksfest mit Fahrgeschäften. Ursprünglich besuchten die Menschen in den Wochen nach ihrer eigenen Kirchweih die Kirchweih im Nachbarort, was zu einer ausgedehnten Feierzeit führte. 1866 wurde jedoch ein zentraler Feiertag am 3. Oktobersonntag eingeführt, um dem Treiben Einhalt zu gebieten. Dennoch feiern einige Orte, wie Würzburg, ihre Kirchweih immer noch zu einem anderen Datum.