



2020 Martini-Gans zu Hause

November – Dezember 2020

Die jährliche Martini-Gans in der Künkele-Mühle (www.kuenkele-muehle.de) ist ein absolutes Highlight. Jeder, der schon einmal dabei war oder schon mal davon "gehört" hat, freut sich auf diesen Gourmet-Event in der Kunstmühle. Anmerkung: Beim Porsche Club Schwaben heißt es "Martini"- und nicht "Martins"-Gans. Das geht auf das erfolgreiche Max Moritz Team und Porsche Martini-Racing zurück.



KÜNKELE MÜHLE
WO DIE ZEIT STILLSTEHT

2020 – im 50. Jubiläums-Jahr des Porsche Club Schwaben ist alles etwas anders. Veranstaltungen im November sind nicht möglich. Das ist aber noch lange kein Grund Trübsal zu blasen. Die Künkele-Mühle möchte uns auch in dieser schwierigen Zeit eine kleine Freude machen, so dass wir nicht ganz auf das vorzügliche Gänse-Menü verzichten müssen. Das Konzept heißt dieses Jahr:

Gans zu Hause

Das bedeutet: Das kulinarische Ereignis kann in diesem Jahr bei den Mitgliedern des PCS zu Hause stattfinden! (Wie das funktioniert, können Sie dem Link entnehmen, [Link zum Bestellformular.](#))

Das Essen ist komplett vorbereitet und kommt vakuumiert auf dem Postweg oder durch Selbst-Abholung nach Hause. Die einzelnen Zutaten müssen lediglich im Ofen bzw. Wasserbad erwärmt werden. Auf Wunsch kommt auch ein Mitarbeiter der Künkele-Mühle zu Ihnen und "kocht" das Gänsemenü direkt in Ihrer Küche.

Jedes PC-Schwaben-Mitglied erhält als kleine Anerkennung eine kostenlose Flasche Wein zum Menü. Bitte tragen Sie hierzu Ihre Mitgliedsnummer in die Bestellung ein (Am Besten oberhalb des Namens).

Um es vorweg zu nehmen: Unsere Bestellung, die Zubereitung, das hat alles ganz toll geklappt. Und die Gans mit allen Beilagen hat super gut geschmeckt. Den Wein haben wir genossen. Was gefehlt hat, das war das Ambiente und die vielen netten Gespräche bei bester Stimmung in der Künkele-Mühle. Deshalb haben wir auch bereits 2021 wieder einen Termin am 14.11.21 in der Künkele-Mühle gebucht.

Nachfolgend die Etappen der Martini-Gans zu Hause:

Das Paket mit der Gans

Wir haben das Paket bestellt, bezahlt und zum vereinbarten Termin abgeholt. Wir waren sehr gespannt, wie das Team um Emre und Uli Künkele die Gans so vorbereitet haben, dass wir die finale Zubereitung auch zu Hause ohne Schwierigkeiten hinbekommen. Wir haben das professional zusammengestellte Paket in der Künkele-Mühle übernommen.



Die Spannung blieb. Zuhause beim Öffnen erwartete uns erst mal ein persönliches Schreiben mit der "Betriebs-Anleitung". Schnell haben wir den Text überflogen. Entwarnung: Die Regie-Anweisungen waren für uns leicht verständlich und unser Zuversicht wuchs erheblich, dass wir die Zubereitung erfolgreich zustande bringen werden.



Dann haben wir uns erst mal mit dem Inhalt vertraut gemacht und die mit Liebe vorbereitete Gans mit den Beilagen und dem Nachtisch sortiert und damit die "Material-Bereitstellung" schon mal abgeschlossen.



Die Zubereitung

Mit dem Vorheizen des Backofens zum Fertig-Braten der Gans und den Töpfen mit kochendem Wasser konnten wir die Arbeits-Vorbereitung abschließen.

Die Zubereitung konnte losgehen. Begonnen haben wir – wie beschrieben - mit der auf das Backblech gelegten Gans, die dann für 20 – 25 Minuten im Backofen verblieb. Im Detail lag hier die Herausforderung: Wer kennt seinen Herd wie genau? Sind 220° oder 250° Wie stark ist der Grill, damit die Haut auch richtig cross – aber keineswegs verbrannt wird!



Das Aufwärmen der Beilagen lief so nebenbei und hat uns vor keine besonderen Herausforderungen gestellt.



Die Gans ist fertig – jetzt kommt das Genießen

Das Auge ist mit! Die fertige Gans und die Beilagen wurden angerichtet. Den Wein hatten wir bereits zum Atmen geöffnet – und Beim Zubereiten auch schon gekostet.



Ob die Gans auch geschmeckt hat? Die Bilder sprechen eigentlich für sich. Die Haut der Gans war cross, das Fleisch sehr zart und saftig. Das Fleisch hat sich fast von selbst von der Keule gelöst. In einem Satz: Das war ein ganz toller Genuss. Aber wir waren ja noch nicht fertig. Der Nachtisch wartete noch auf uns. Aber zuvor genossen wir das zufriedene Gefühl nach einem tollen Essen mit etwas Wein.

Lange dauerte es allerdings nicht und wir nahmen den Nachtisch in Angriff: Die Grießflammeri mit dem Pflaumenkompott. Wir haben beides warm genossen. Zuletzt gab es dann doch noch eine kleine Herausforderung: Zimt und Zucker mischen. Haben wir überhaupt Zimt vorrätig. Die Koch-erfahrenen konnten die Situation sofort klären. Natürlich gab es Zimt in der Küche. Damit konnte auch der Nachtisch ohne Probleme fertiggestellt und anschließend genossen werden.





In dieser "beruhigten Zeit" war "Gans zu Hause" ein riesiges Highlight, das uns auch im ganz kleinen Rahmen viel Freude bereitet hat. Wir konnten uns fast wie Gourmet-Köche fühlen. Alles ist gelungen und wir hatten ein vorzügliches Gans-Menü und angenehmen Abend. Fast hätten wir vergessen, dass das ganze Konzept in der Künkele-Mühle erarbeitet und die Speisen auch alle dort zubereitet worden sind. Wir haben ja nur das Finishing übernommen und das Lob für das tolle Menü eingesammelt.

Wir waren uns einig. Das müssen wir nochmal wiederholen. Wir waren uns aber auch einig. Dieses Menü 2021 wieder in der Künkele-Mühle mit vielen Freunden zu genießen macht noch deutlich mehr Freude.

Vielen lieben Dank an Emre und Uli Künkele für die tolle Idee und die geniale und gelungene Umsetzung.

Text und Bilder: Das PC-Schwaben Koch-Team

Termin: 07.11.21 12:00 in der Künkele-Mühle



Das Menü für 4 – 6 Personen

traditioneller Bad Uracher Gänsebraten von einer jungen Gans

(1 Gans tranchiert in 2 Schlegel und 2 Bruststücke)

dazu folgende Beilagen:

12 hausgemachte handgedrehte Weckknödel,
1 kg traditionell geschmortes Filder-Blaukraut mit Wildpreiselbeeren und Äpfeln verfeinert, und kräftiges Lemberger-Gänsesößle (500ml) sowie ausgelöstes Fleisch vom Tranchieren mit Herz und Magen

Dessert

unsere duftende Griebflammeri (800 Gramm) - parfümiert mit Cointreau
Pflaumenkompott (800 Gramm) - mit Rotwein verfeinert-



KÜNKELE MÜHLE
WO DIE ZEIT STILLSTEHT

Wie das funktioniert, können Sie dem Link entnehmen, [Link zum Bestellformular](#).

Jedes PC-Schwaben-Mitglied erhält als kleine Anerkennung eine kostenlose Flasche Wein zum Menü. Bitte tragen Sie hierzu Ihre Mitgliedsnummer in die Bestellung ein (Am Besten oberhalb des Namens).

Kontakt:

0174 - 20 59 230	Uli Künkele	u.kuenkele@kuenkele-muehle.de
0172 - 74 33 449	Emre Künkele-Schmid	e.kuenkele@kuenkele-muehle.de