
Christian's Erdbeer- & Geflügelhof

Rezeptideen für unsere Geflügelspezialitäten:

Das schmeckt uns am besten!

Gänsebraten (für 4 Personen)

Vorbereitete Gans (nach Belieben Beifuß in Bauchhöhle geben) mit der Brust nach unten in den Bräter legen, mit 1/4 bis 3/8 l kochendem Wasser zugedeckt etwa 3/4 Stunde dämpfen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Danach die Gans offen braten und hin und wieder mit dem eigenen Fett begießen. Während des Bratens regelmäßig Flüssigkeit seitlich nachgeben und die Gans umdrehen, sobald sie ausreichend Farbe bekommen hat. Die Brustseite schließlich ebenso behandeln und 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit Salzwasser oder Bier bestreichen und bei guter Oberhitze überbraten. In der letzten halben Stunde den Deckel öffnen für eine knusprige Haut!

Brattemperatur: erste Hälfte der Bratzeit 170 - 180 Grad, zweite Hälfte 190 - 200 Grad

Bratzeit: 3,5 - 4 Stunden

Entenbraten (für 4 Personen)

Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben, Zwiebel im Ganzen beifügen, mit heißem Fett (etwa 60 g) übergießen oder mit Butter bestreichen und in vorgeheizter Röhre unter häufigem Begießen mit Bratfett braten lassen, bei Bedarf nur wenig heiße Flüssigkeit seitlich zugießen. Wenn der Rücken gebräunt ist, die Ente umdrehen und mit der Vorderseite ebenso verfahren. In den letzten 10 Minuten mehrmals mit Bier oder Salzwasser bestreichen und überbraten.

Brattemperatur: 170 - 180 Grad

Bratzeit: 2,5 - 3,5 Stunden je nach Größe

Füllungen:

Apfelfülle: 5-6 mürbe vom Kernhaus befreite Äpfel

Kastanienfülle: 750 g Kastanien einschneiden, in vorgeheizter Röhre trocken erhitzen, bis äußere Schale und innere Haut leicht zu entfernen sind, schälen, in Butter, Zucker, Salz und wenig Flüssigkeit halbweich dünsten.

Semmelfülle: 3 alte in Würfel geschnittene Semmeln mit 12 Essl. Milch übergießen, durchziehen lassen. Innereien durch Maschine treiben, feingewiegte Zwiebeln und Petersilie in etwas Butter andünsten, mit 2 Eiern und 1 Essl. Rahm mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung jeweils in das vorbereitete gewürzte Geflügel geben. Bei Gänsen wird die 1,5 fache Menge benötigt.

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Curry, Koriander, Wacholder, Piment, Estragon, Oregano, Thymian, Basilikum, Beifuß, Lorbeer, Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln

Hähnchen auf Gemüsebett (für 4 Personen)

Verschiedene Gemüse nach Jahreszeit (Bohnen, Lauch, gelbe Rüben, Kohlrabi, Sellerie, Tomate, Kartoffeln) mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1/4 l Brühe in Reine geben. Darauf ein großes gewürztes Hähnchen geviertelt legen (wahlweise Putenflügel) legen und das Ganze zugedeckt garen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und separat etwa 10 Minuten knusprig backen.

Brattemperatur: 160 - 180 Grad

Bratzeit: 60 - 80 Minuten

Puten-Rollbraten (für 4 Personen)

Den Rollbraten salzen und pfeffern, anschließend in Öl rundum scharf anbraten. Obendrauf etwa 100 g Schinkenspeck legen, so bleibt der Rollbraten saftig. Bei 200 Grad im Backofen etwa 60 Minuten garen. Mit verschiedenen Gemüsen servieren.

Puten-Gyros (für 4 Personen)

500 g Putenfleisch von der Oberkeule in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Gyrosgewürz würzen und Zwiebeln und 3 Essl. Saure Sahne hinzugeben. Alles vermischen und bei starker Hitze scharf anbraten. Dazu servieren Sie Spätzle und Salat.

Holzhacker-Pfanne (für 4 Personen)

Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. 250 g (pro Person) Putengulasch von der Oberkeule mit Salz, grobem Pfeffer und Knoblauch würzen und bei mäßiger Hitze von allen Seiten 15 bis 20 Minuten braten lassen. Anschließend mit etwas Cognac ablöschen und mit Bauernbrot und Salat servieren.

Extra-Tipp - So bleibt Fleisch zart und saftig:

Immer erst kurz vor dem Garen salzen, sonst verliert es Fleischsaft und wird trocken.

Fleisch nie auf höchster Stufe braten. Mittlere Temperaturen und lange Garzeiten bekommen dem zarten Fleisch besser als große Hitze. Deshalb immer langsam und bei niedrigen Temperaturen braten.

Wichtig ist es, die Garzeiten einzuhalten. Für Schnitzel reichen zwei Minuten je Seite. Geschnetzeltes / Gyros braucht vier bis fünf Minuten. Für eine Oberkeule von 1 kg werden 80 Minuten Garzeit benötigt.

Wir wünschen Guten Appetit!
