Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen

Hofladen
Do - Sa
8-18 Uhr

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Blaukraut

Zubereitung

Gans:

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 verdampft 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.

Temperatur und Bratzeit:

1. Hälfte der Bratzeit 170 - 180 Grad | 2. Hälfte 190 - 200 Grad | Bratzeit: 3,5 - 4 Stunden

Gans nach Geschmack füllen z.B. mit Semmeln. Nach Belieben würzen mit: Pfeffer, Paprika, Curry, Koriander, Wacholder, Piment, Estragon, Oregano, Thymian, Basilikum, Beifuß, Lorbeer, Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln.

Oder ganz einfach unsere Enten- & Gänse-Krusti Gewürzmischung verwenden!

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

09776 13 06 oder 09776 97 85

www.christians-erdbeerhof.de

Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen

Hofladen
Do - Sa
8-18 Uhr

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Blaukraut

Blaukraut:

Kohl fein hobeln. 1 große Zwiebel und 3 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf etwas Schmalz erhitzen, Zwiebel und Äpfel andünsten. Eine Prise Zucker und Rotkohl dazu und dünsten. Gewürze (Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder), nach Geschmack rote Marmelade und / oder ein wenig Rotwein dazu geben, mit etwas Wasser auffüllen. Der Kohl soll zum Viertel mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt dünsten lassen. Die Garzeit liegt ca. bei 45 min. Abschmecken.

Klöße:

Ca. 1 kg Kartoffeln mit Schale weich kochen. Abpellen und pressen oder stampfen. Salz, Speisestärke (ca. 75g), 3 Eigelb und etwas zerlassene Butter zugeben, vermengen und Klöße formen. Topf mit Wasser, Salz und ca. 1 EL Speisestärke zum Kochen bringen. Ins siedende Wasser geben, nach dem Hochsteigen, ca. 15 min ziehen lassen.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

09776 13 06 oder 09776 97 85

www.christians-erdbeerhof.de