

Kochen mit Klaus

Gänsebrust aus dem Backofen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 850 g Gänsebrust (mit Knochen), 1 Bund Suppengrün, 2 Knobizehen
- 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 500 ml Gänsefond, 100 ml Rotwein,
- 200 ml Hühnerbrühe, 1 EL getr. Thymian, 8 Wacholderbeeren,
- 2 Lorbeerblätter, Hähnchengewürzsalz, Bratensaft, TK-Petersilie

Zubereitung:

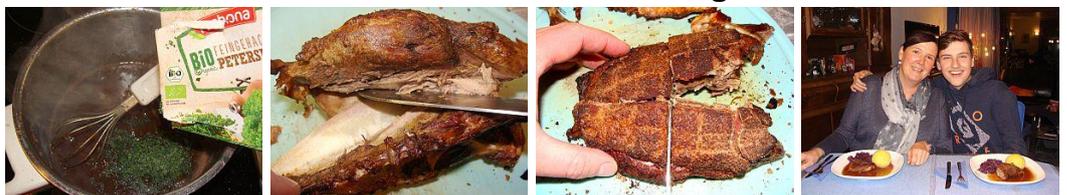
1. Haut der Gänsebrust längs u. quer einschneiden, salzen u. pfeffern. Mit der Hautseite zuerst in einer beschichteten Pfanne oder Bräter ohne Fett kurz anbraten. Danach auf mittleren Heizstufe, je nach Dicke der Fettschwarte, in 15-20 Min. langsam das Fett ausbraten. Ausgetretenes Fett öfters abschöpfen. Gänsebrust herausnehmen.



2. Zwiebeln, Knobi u. Suppengemüse klein würfeln, im verbliebenen Fett anschwitzen. Salzen u. pfeffern. Fond zugießen, Wacholder, Lorbeer u. Thymian zugeben, mitkochen. Sauce ca. 10 Min. köcheln lassen. Gänsebrust mit der Hautseite auf das Gemüse setzen u. bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. schmoren. Brust wenden u. ca. 25 Min. braten. Sud mit Wein verlängern. Brust immer wieder mit einer Mischung Hähnchengewürz- u. Salzwasser bestreichen u. unter Beobachtung mit dem Grill knusprig braten. Brust herausnehmen.



3. Gemüse passieren u. Sud auffangen. Sud erhitzen, mit Brühe verlängern, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Petersilie abschmecken. Fett nach Belieben wieder zugeben. Mit Binder dicken. Gänsebrust ringsum mit einem Messer vom Knochen entfernen u. abheben, dann in Stücke schneiden. Auf der Sauce zu den Beilagen anrichten.



Tipp des Chaoten: *Mit Klößen und Rotkraut servieren!*



Erstellt von Klaus am 06.11.2016